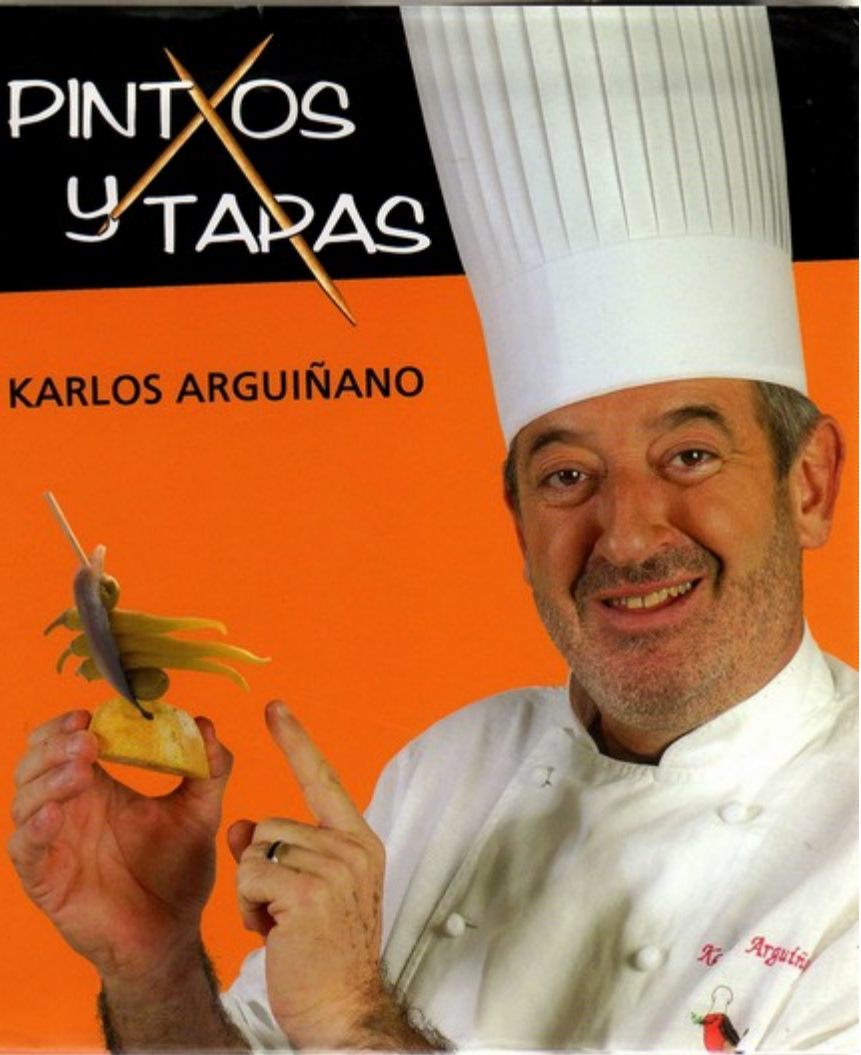


PINTOS Y TAPAS

KARLOS ARGUIÑANO





Mini de pimiento y anchoa

Elaboración

Limpia las anchoas, retírales la cabeza, las tripas y la espina central. Limpiálas y sécalas. Pon la mitad de la sal en un recipiente amplio y extiende encima los filetes de anchoa con la piel hacia arriba. Cubre con el resto de la sal y deja macerar durante 1 hora. Retíralas, pásalas por agua, sécalas y cúbre las con aceite.

Limpia el pimiento, colócalo en la placa de hornear, sazónalo y riégalo con un poco de aceite. Ásalo en el horno a 180 grados durante 30 minutos. Deja que se temple, péalo y córtalo en tiras.

Abre los bollitos y tuéstalos en el horno. Rellénalos con 3 filetes de anchoa y unas tiras de pimiento.


Ingredientes (4 bocadillos)

4 bollitos de pan
1 pimiento morrón
12 filetes de anchoas marinadas

Para 1/2 kg de anchoas marinadas

1/2 kg de anchoas
1/2 kg de sal gruesa
aceite de oliva virgen
agua





Sándwich de queso de cabra y tocineta ahumada

Elaboración

Con un vaso o un cortador redondo de pasta, corta 8 circunferencias del queso de cabra. Retira la costra de las lonchas de queso.

Corta las lonchas de tocineta por la mitad y fríelas en una sartén con un poco de aceite. Escúrrelas.

Para montar el sándwich, coloca la rebanada de pan, rellena con la tocineta y el queso y cubre con la otra rebanada de pan.

Pásalos por harina, huevo y pan rallado y fríelos por los 2 lados en una sartén con aceite. Escúrrelos sobre papel absorbente de cocina.

Ingredientes: 14 sándwiches

8 rebanadas de pan de molde
4 lonchas de queso de cabra
2 lonchas de tocineta ahumada
harina
huevo batido
pan rallado
aceite de oliva virgen





Capricho de tocineta, bacalao y tomate

Elaboración

Corta el bacalao en filetitos y ponlos en aceite.

Pela el tomate y corta 4 rodajas.

Corta las lonchas de tocineta por la mitad, fríelas en una sartén con un poco de aceite y escúrrelas sobre papel absorbente de cocina.

Abre los bollitos y tuéstalos en el horno. Rellénalos con el tomate, la tocineta y el bacalao.

Ingredientes 14 bocadillos

4 bollitos redondos

1 lomo de bacalao desalado
de 200 g

2 lonchas de tocineta ahumada

1 tomate

aceite de oliva virgen





Tortilla de trufa y torta del Casar

Elaboración

Limpia la trufa y córtala en láminas finas. Saltéala en una sartén con un poco de aceite.

Para la tortilla, puedes hacer una tortilla de cuatro huevos con la trufa salteada y luego trocear en cuatro raciones o batir los huevos con sal en 4 recipientes pequeños, repartir la trufa entre los cuatro recipientes y hacer cuatro minitortillas.

Abre los bollitos de pan, úntalos con el queso, colócalos sobre una placa de horno y gratinalos en el horno durante 1 minuto.

Sirve la tortilla dentro del pan y cómelo en caliente.

Ingredientes (4 bocadillos)

4 bollos o 4 trozos de pan

100 g de torta del Casar

4 huevos

1 trufa pequeña

aceite de oliva virgen

sal





Pepito de solomillo

Elaboración

Pela y pica muy finos los dientes de ajo. Pica también muy fino las ramas de perejil. Mezcla el ajo, el perejil y una cucharada de aceite.

Unta los filetes de solomillo con la mezcla de perejil y ajo y frielos brevemente por los 2 lados en una sartén con un poco de aceite. Sazónalos.

Corta los bollos de pan, tuéstalos un poco en el horno y rellénalos con los filetes.

Ingredientes: 14 popitos

4 filetes finos de solomillo
de ternera

4 bollitos redondos

2 dientes de ajo

unas ramas de perejil

aceite de oliva virgen

sal





Brocheta de cordero

Elaboración

Limpia la fruta y las hortalizas y córtalas en trozos de bocado. Corta también la carne. Monta las brochetas, a tu gusto, alternando los diferentes productos.

Sazona las brochetas, riégalas con un poco de aceite y cocinalas por cada lado sobre la plancha (bien caliente) durante 4-5 minutos.

Pica muy fina la cebolleta y colócala en un bol. Añade la mostaza, el pimentón, el azúcar, el vinagre, el aceite y la sal. Bate bien y pon la salsa al fuego en una cazuela para que se caliente. Sirvela en una salsaera.

Ingredientes (4 pinchos)

300 g de cordero

1 tomate

1 manzana

1 pimiento verde

1 pimiento rojo

sal

Para la salsa

½ cebolleta

1 cucharadita de mostaza

1 cucharadita de pimentón

1 cucharadita de azúcar

4 cucharadas de aceite de oliva

1 chorro de vinagre

sal





Montaditos de penca, queso y jamón

Elaboración

Retira la parte verde de las acelgas y resérvalas. Limpia las pencas (retirando los hilos) y córtalas en trozos regulares de unos 6 cm. Ponlas a cocer en la olla exprés con agua y una pizca de sal durante 5 minutos. Escúrrelas y resérvalas.

Cuece en la misma olla la parte verde de las acelgas y las patatas (peladas y troceadas) con una pizca de sal y un chorrito de aceite. Deja cocer durante 5 minutos, tritura con una batidora eléctrica y reserva.

Para montar, pon un trozo de penca, cubre con un trozo de queso y envuélvelo con media loncha de jamón. Reboza los montaditos con harina y huevo y frielos en una sartén con aceite caliente. Sirve en una fuente amplia y acompaña con la salsa.

Ingredientes: 12 pinchos

3-4 acelgas grandes
2 patatas
200 g de jamón cocido
250 g de queso
harina
huevo batido
agua
aceite de oliva virgen
sal





Mejillones en fritada

Elaboración

Pica la cebolla y los ajos finamente, pela los tomates y picalos en dados, pica el pimiento en bastones finos y pon todo a rehogar en una sartén con aceite. Añade unos granos de pimienta y una pizca de sal y cocina durante 5 minutos aproximadamente.

Vierte la copa de brandy y flamea. Para realizar esta operación es muy importante que el extractor esté apagado.

Limpia los mejillones, retirando las barbas y cualquier suciedad que puedan tener adherida a las conchas. Ponlos a cocer en una cazuela con un poco de agua hasta que se abran. Una vez abiertos, retírales la valva que no tiene carne.

Sírvelos en una fuente amplia, colocando la fritada en el centro y los mejillones alrededor. Decora con una rama de perejil.

Ingredientes (24 mejillones)

24 mejillones
2 tomates
1 cebolla
1 pimiento verde
2 dientes de ajo
1 copa de brandy
aceite de oliva virgen
sal
pimienta negra
perejil





Empanada de berberechos

Ingredientes (20 porciones)

Para la masa

250 g de harina

15 g de levadura prensada o de panadero

40 g de mantequilla

1 huevo

¼ vaso de agua templada

una pizca de sal

Para el relleno

1 cebolla

1 pimiento morrón asado

1 tomate

1 ½ kg de berberechos

aceite de oliva virgen

sal

Para decorar

perejil

pimentón

Elaboración

Pon la harina, la levadura, la mantequilla y la sal en un bol. Vierte un poco de agua y amasa a mano. Vierte un poco más de agua y sigue amasando hasta conseguir la consistencia deseada. Trabájala bien sobre una superficie lisa durante 5 minutos. Colócala otra vez en el bol. Tápala con un paño húmedo y deja reposar durante 30 minutos.

Limpia los berberechos en abundante agua fría. Ponlos a cocer en una cazuela con un poco de agua hasta que se abran. Retira la carne y resérvala. Pica la cebolla en juliana fina y ponla a pochar en una sartén con un poco de aceite. Agrega el tomate (pelado y picado) y el pimiento cortado en tiras. Sazona y cocina durante 10 minutos. Deja templar.

Divide la masa en dos partes y extiende cada una con un rodillo. Recorta los bordes hasta conseguir 2 rectángulos. Pon uno sobre una placa de hornear. Rellénalo con las verduras y los berberechos, unta los bordes con huevo batido y tápalo con la otra mitad de la masa. Cierra los bordes, decóralo con los recortes y pinta la superficie con huevo batido. Hornea a 180 grados durante 30 minutos. Espolvorea la mitad de la fuente con perejil picado y la otra mitad con pimentón. Coloca la empanada y decora con una rama de perejil.





Tortilla de anchoas

Elaboración

Limpia las anchoas retirándoles la cabeza, las tripas y la espina. Picalas y sazónalas.

Pica el diente de ajo en láminas y la guindilla en rodajas. Dora en una sartén con un poco de aceite. Incorpora las anchoas y saltealas brevemente.

Bate los huevos, añade una pizca de sal y de perejil picado.

Agrega las anchoas a los huevos, mezcla suavemente y vierte todo nuevamente en la sartén.

Cocina brevemente por los 2 lados, teniendo cuidado de que no se seque. Sirve la tortilla entera o córtala en pinchos.

Ingredientes 12 pinchos

1/2 kg de anchoas

6 huevos

1 diente de ajo

aceite de oliva virgen

sal

1/2 guindilla

perejil picado





Pan con tomate y jamón

Elaboración

Limpia el tomate, córtalo por la mitad y rállalo sobre un bol. Salpiméntalo, riégalo con un chorrito de aceite, espolvoréalo con perejil picado, mezcla bien y resérvalo.

Coloca las rebanadas de pan sobre la placa de hornear y tuéstalas en el horno durante 3-4 minutos.

Pon sobre cada uno un poco del tomate rallado y un par de lonchas de jamón.

Ingredientes (4 pinchos)

100 g de jamón Ibérico
1 tomate maduro
1 diente de ajo
aceite de oliva virgen
sal
pimienta
perejil
4 rebanadas de pan de leña





Caracoles con setas

Elaboración

Limpia los caracoles en un recipiente con abundante agua con sal. Repite la operación hasta que no suelten ninguna mucosidad.

Pon abundante agua fría con sal en una cazuela grande. Añade los caracoles y enciende el fuego. Cuécelos durante 8 minutos.

Pica finamente la cebolla y los ajos y pon a pochar en una cazuela con un poco de aceite. Limpia las setas, trocéalas e incorpóralas a la sartén. Cocina durante unos 8 minutos a fuego lento.

Añade los caracoles, la salsa de tomate, el puré del pimiento choricero, la guindilla y el laurel. Mezcla bien y cocina todo junto durante unos 15 minutos más. Si la salsa se reduce demasiado puedes agregar un poco de agua.

Ingredientes (8 tapas)

- 1/2 kg de caracoles
- 1/2 kg de setas (niscalos, de cardo...)
- 1 cebolla o cebolleta
- 2 dientes de ajo
- 1 vaso de salsa de tomate
- 1 cucharada de puré de pimiento choricero (4 pimientos choriceros)
- aceite de oliva virgen
- sal
- 1 guindilla
- 1 hoja de laurel





Berenjena con tomates deshidratados y anchoas

Elaboración

Pon los tomates deshidratados en un bol, cúbrelos con agua y déjalos a remojo durante 30 minutos. Retírales el agua, escúrrelos y ponlos en otro bol cubiertos de aceite. Puedes mantenerlos así durante días.

Corta la berenjena en rodajas. Salpiméntalas y fríelas a fuego suave por los dos lados en una sartén con un poco de aceite. Retíralas y escúrrelas sobre un plato forrado con papel absorbente de cocina.

Para servir, pon sobre cada rebanada de pan una rodaja de berenjena, un par de tomates y un par de anchoas.

Ingredientes (4 pinchos)

- 1/2 berenjena
- 8 tomates deshidratados
- 8 anchoas en conserva
- agua
- aceite de oliva virgen
- sal
- pimienta
- 4 rebanadas de pan





Filetes rellenos de verduras

Elaboración

Pela las patatas y la calabaza y trocéalas. Ponlas a cocer en la olla exprés con agua. En 4 minutos estarán a punto. Pásalas por el pasapurés, salpimienta, espolvorea con un poco de perejil picado, mezcla bien y reserva.

Limpia las verduras (ajos frescos, judías verdes y la cebolleta). Corta las judías en 2 trozos y la cebolleta en 4 a lo largo. Pon todo a pochar en una sartén con un poco de aceite. Salpimienta los filetes y rellénalos con las verduras. Enróllalos, ciérralos con un palillo y pásalos por pan rallado.

Aplasta con el cuchillo los dientes de ajo sin pelar y ponlos a freír en una sartén con aceite. Añade los filetes, frielos, y escúrrelos sobre papel absorbente de cocina.

Sirve los rollitos y acompáñalos con el puré.

Ingredientes (4 pinchos)

4 filetes de redondo de ternera

4 ajos frescos

4 judías verdes

1 cebolleta

200 g de calabaza

1-2 patatas

pan rallado

agua

aceite de oliva virgen

sal

pimienta

perejil picado





Pudín de verduras

Elaboración

Pela las zanahorias, separa los ramilletes del brócoli y corta el calabacín en lonchas a lo largo. Pon tres cazuelas con agua y una pizca de sal y cuece las verduras por separado. Escúrrelas sobre papel absorbente de cocina.

Pon los huevos en una jarra, pica 7 zanahorias cocidas y añádelas. Tritura todo con la batidora eléctrica hasta conseguir un puré homogéneo.

Para que una vez hecho sea más fácil desmoldarlo, coloca una tira de papel de hornear (untada con mantequilla y espolvoreada con pan rallado) sobre el molde a lo largo de forma que sobresalga del recipiente. Después sólo tendrás que tirar del extremo de la tira de papel y verás que fácil sale.

Vierte sobre el molde una capa de puré, corta las otras 2 zanahorias en tiras y colócalas encima. Vierte un poco más de puré y extiende encima los ramilletes de brócoli, continúa con otra capa de puré y las lonchas de calabacín. Rellena el molde con el resto del puré. Introduce en el horno al baño maría a 160 grados durante 45 minutos. Deja templar y desmolda. Acompaña con un poco de mahonesa y espolvorea con un poco de perejil picado.

Ingredientes (6 pinchos)

5 huevos
9 zanahorias
250 g de brócoli
1 calabacín
mahonesa
una nuez de mantequilla
pan rallado
agua
sal
perejil picado





Empanadillas de queso, espinaca y huevo

Elaboración

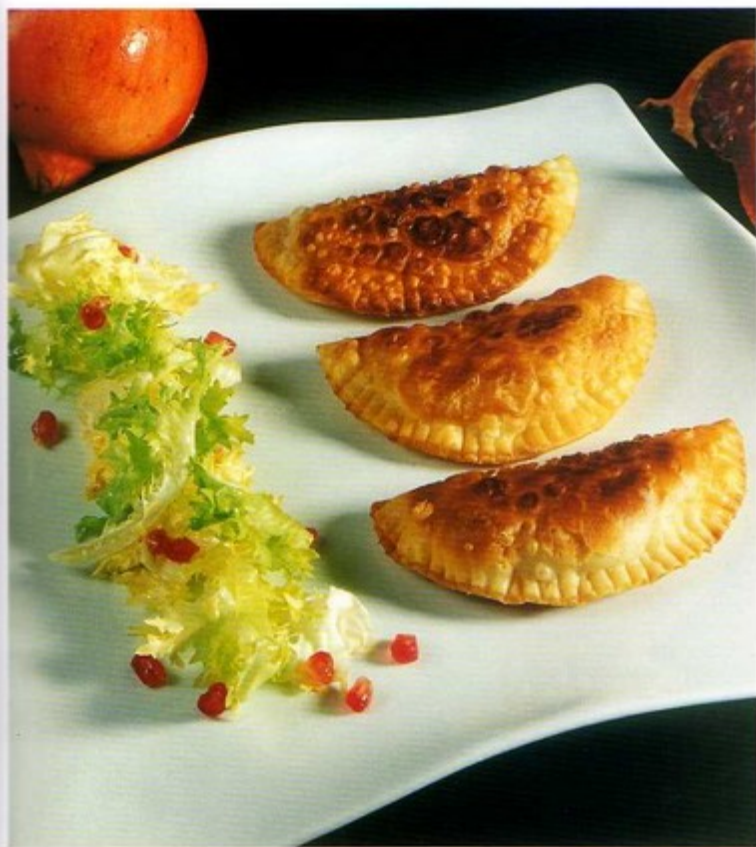
Limpia las espinacas, escúrrelas y pícalas muy finas. Pela y pica los huevos cocidos y mézclalos con las espinacas. Pica finamente un diente de ajo y saltéalo con la mezcla de espinacas y huevo en una sartén con un poco de aceite. Deja que se enfríe.

Extiende las obleas, rellénalas con la mezcla y pon en cada una un par de trocitos de queso. Ciérralas presionando todo el borde con un tenedor. Frielas en una sartén con aceite, escúrrelas y resérvalas.

Pela el otro diente de ajo y unta con él una fuente. Limpia la escarola, escúrrela y trocéala sobre la fuente. Desgrana la granada e incorpórala. Aliña con aceite, vinagre y sal. Sirve las empanadillas y acompáñalas con la ensalada.

Ingredientes (12 piezas)

12 obleas de empanadilla
200 g de queso manchego
250 g de espinacas
2 huevos cocidos
1 escarola
1 granada
2 dientes de ajo
aceite de oliva virgen
vinagre
sal





Pavo escabechado con verduras

Elaboración

Pon en la olla exprés la cebolleta, la zanahoria, el puerro, los dientes de ajo, la hoja de laurel, los granos de pimienta y unas ramitas de tomillo. Sazona la pechuga y añádela. Vierte 1 parte de vinagre y 3 de aceite. Tapa la olla y deja cocer durante 7 minutos desde el momento en que empiece a salir el vapor.

Retira la pechuga y las verduras. Pica la zanahoria en bastones y reservalos. Limpia las judías verdes, pícalas en bastones finos y agrégalas a la cazuela del escabeche. Hierva todo durante 5 minutos y apaga el fuego.

Corta la pechuga en filetes gruesos. Sirve un filete sobre cada trozo de pan y adorna con unos bastones de judías y de zanahoria.

Ingredientes (4 personas)

½ pechuga de pavo
100 g de judías verdes
1 cebolleta
1 puerro
1 zanahoria
4 dientes de ajo
aceite de oliva virgen
vinagre
sal
1 hoja de laurel
15 granos de pimienta negra
unas ramitas de tomillo
4 rebanadas de pan





Volovanes rellenos de ajoarriero

Elaboración

Lava 3 pimientos verdes y colócalos sobre la placa de hornear. Riégalos con un chorro de aceite y sazónalos. Vierte un poco de agua e introduce en el horno a 180 grados durante 30 minutos. Cuando los pimientos estén asados, retira los tallos y las pepitas. Colócalos en una jarra y tritúralos con una batidora eléctrica. Pasa por el chino y reserva.

Para el ajoarriero, pica los dientes de ajo en láminas, la cebolleta y el otro pimiento verde en cuadraditos. Pon a pochar en una cazuela con aceite y sazón. Cuando vaya tomando color, pela la patata y con un pelador de verduras agrega rodajas finas. Cocina brevemente.

Pica los pimientos del piquillo e incorpóralos. Agrega el bacalao desalado y desmigado, rehoga bien y agrega una pizca de pimentón picante y la salsa de tomate. Hierva todo durante 3-5 minutos.

Rellena los volovanes con el ajoarriero. Sirve un volován por ración y decora con la salsa de pimiento verde.

Ingredientes (4 pinchos)

- 4 volovanes
- 300 g de bacalao desalado y desmigado
- 4 pimientos verdes
- 2 dientes de ajo
- 1 cebolleta
- 3 pimientos de piquillo
- 1 patata
- 1 vaso de salsa de tomate
- 1 vaso de caldo de verduras
- aceite de oliva virgen
- sal
- agua
- una pizca de pimentón picante





Ingredientes (4 personas)

1 calamar grande

Para la pasta orly

170 g de harina

200 ml de cava

2 huevos

8 g de levadura

Para la salsa

1 pimiento morrón

1 cebolla roja

1 tomate

4 dientes de ajo

salsa de tabasco

aceite de oliva virgen

sal

Rabas con salsa de tabasco

Elaboración

Para la salsa, pica los dientes de ajo en láminas y ponlas a dorar en una cazuela con aceite. Pica la cebolla y el pimiento e incorpóralos. Rehoga brevemente y añade el tomate pelado y picado. Añade unas gotas de tabasco, sazona y cocina todo junto durante unos 25-30 minutos. Tritura la salsa, pásala por el chino y reserva.

Para la pasta orly, monta las claras de huevo con una batidora eléctrica de varillas. Agrega la harina y la levadura y mezcla suavemente. Vierte el cava y mezcla. Agrega las yemas, bate un poco hasta que queden incorporadas y deja reposar durante 30 minutos.

Limpia bien el calamar, córtalo en aros, sazónalos y pásalos por la pasta orly. Frielos junto con 2 dientes de ajo (con piel y aplastados) en una sartén con abundante aceite. Escúrrelos sobre un plato forrado con papel absorbente de cocina y pásalos a una fuente amplia. Acompáñalos con la salsa de tabasco.





Paté casero a la pimienta verde

Elaboración

En una cazuela con agua hirviendo pon 10 granos de pimienta negra, la hoja de laurel y los trozos de apio. Sazona, añade los hígados de pollo troceados y cuécelos durante 5 minutos. Escúrrelos y retira la hoja de laurel.

Pica la cebolleta y los dientes de ajo y pon a pochar en una sartén con un poco de aceite. Cuando empiecen a dorarse, agrega los hígados con los trozos de apio y los granos de pimienta negra. Rehoga brevemente y añade el tomillo y los granos de pimienta verde. Vierte el brandy y flamea.

Introduce todo en un vaso batidor y tritura. Si está muy espeso, añade un poco de agua. Cuando esté bien triturado, vierte la nata y sigue batiendo.

Forra un molde con papel de hornear, rellénalo con la mezcla e introduce en el frigorífico durante 3 horas. Funde la grasa de pato y colócala encima. Introduce nuevamente en el frigorífico hasta que se solidifique. Corta el pan en rodajas finas y tuéstalas en el horno. Desmolda el paté y acompaña con las rodajas de pan tostado.

Ingredientes: 12 pinchos

- 1/2 kg de hígados de pollo
- 1 barra de pan
- 1 cebolleta
- 2 dientes de ajo
- 4 trozos de apio
- 1/2 copa de brandy
- 1 vaso de nata
- agua
- grasa de pato
- aceite de oliva virgen
- sal
- 10 granos de pimienta negra
- 25 granos de pimienta verde
- 1 cucharadita de tomillo
- 1 hoja de laurel





Champiñones a la plancha con gambas

Elaboración

Pica muy finos los ajos y ponlos en el mortero. Añade la cayena y un poco de sal gruesa. Maja todo bien, vierte un poco de aceite y mezcla bien.

Retira el tallo de los champiñones y pasa por agua los sombreros.

Calienta la plancha, úntala con un poco del majado y coloca los champiñones (primero con la parte hueca hacia abajo). Riégalos con un poco del majado, espolvoréalos con perejil picado y cocínalos 3 minutos por cada lado.

Pela las gambas, sazónalas y cocínalas brevemente en la plancha. Ensarta en un palillo 2 gambas y un champiñón y sirve en una fuente amplia. Decora con una rama de perejil.

Ingredientes: 16 pinchos

16 champiñones
32 gambas
4 dientes de ajo
aceite de oliva virgen
sal
sal gruesa
1 guindilla de cayena
perejil





Brochetas de hígado con tocineta.

Elaboración

Corta el hígado en 8 trozos, la tocineta en 4, el pimiento en 4 y los tomates en 2. Ensarta en los palillos de las brochetas un trozo de hígado, uno de tocineta, medio tomate, otro de hígado y finalmente uno de pimiento.

Pon en un vaso batidor los dientes de ajo picados, el pimentón, un poco de perejil picado y el aceite (100 ml). Tritura con la batidora eléctrica.

Salpimenta las brochetas, úntalas con la mezcla anterior y cocinalas sobre la plancha 3-4 minutos por cada lado. Mientras se estén cocinando, úntalas con el adobo. Cuando estén hechas sirvelas en una fuente amplia y decora con una rama de perejil.

Limpia la lechuga, escúrrela y trocéala. Colócala en un bol grande, pica la cebolleta y añádele. Aliña con aceite, vinagre y sal y mezcla bien. Acompaña las brochetas con la ensalada.

Ingredientes (4 brochetas)

350 g de hígado de ternera

150 g de tocineta

2 tomates

½ pimiento morrón

2 dientes de ajo

hojas de lechugas variadas

1 cebolleta

aceite de oliva virgen

vinagre

sal

pimienta

1 cucharada de pimentón

perejil





Tostadas con anchoas negresco

Elaboración

Haz un corte en cruz a los tomates, escáldalos (30 segundos) en una cazuela con agua hirviendo, péralos y trocéalos. Pica 2 dientes de ajo en láminas y ponlos a dorar en una sartén con aceite. Añade los tomates, una pizca de sal y otra de azúcar y cocina durante 15-20 minutos.

Limpia bien las anchoas, retirándoles la cabeza y las tripas. Ábrealas y retira la espina central y la cola. Extiéndelas sobre una fuente con la parte de la piel hacia abajo.

Pica los otros 3 dientes de ajo y la cebolleta finamente y pon a dorar en otra sartén con abundante aceite. Cuando esté dorado, agrega los pimientos muy bien picados y la guindilla cortada en rodajas. Rehoga y vierte sobre las anchoas.

Corta 16 rebanadas de pan y tuéstalas en el horno. Pon un poco de tomate y unas anchoas sobre cada rebanada de pan.

Ingredientes 16 pinchos

- 1 kg de anchoas
- 4 tomates
- 1 cebolleta
- 1 pimiento verde
- 1 pimiento rojo
- 5 dientes de ajo
- 1 trozo de guindilla picante
- 1 hogaza de pan
- aceite de oliva virgen
- sal
- azúcar
- agua





Croquetas de bacalao

Elaboración

Pica la cebolleta finamente y ponla a pochar en una cazuela con aceite. Pica también el diente de ajo y añádelo. Antes de que llegue a dorarse agrega el bacalao y rehoga brevemente.

Agrega la harina, rehoga y vierte la leche poco a poco, sin dejar de remover. Trabaja la masa durante 20 minutos aproximadamente, a fuego medio. Espolvorea con perejil picado, rectifica de sal, mezcla bien y pasa la masa a una fuente. Deja templar un poco y unta la superficie con un poco de aceite o cúbreala con film de cocina para que no se le haga costra.

Cuando la masa esté fría, corta y moldea las croquetas. Enharinalas, pásalas por huevo y pan rallado y fríelas en una sartén con aceite caliente.

Cuando estén hechas, retíralas de la sartén y escurre el exceso de aceite sobre un plato cubierto con papel absorbente de cocina.

Sirve las croquetas y adórnalas con unas ramitas de perejil fritas.

Ingredientes (30 piezas)

200 g de bacalao

1 cebolleta

1 diente de ajo

100 g de harina

1 l de leche

harina

3 huevos

pan rallado

aceite de oliva virgen

sal

perejil





Ingredientes (24 albóndigas)

- 750 g de carne de pavo picada
- 1 huevo
- 2 cebolletas
- 1 diente de ajo
- 3 pimientos morrones
- 1 pimiento verde
- ½ vaso de vino blanco
- 1 vaso de caldo
- 200 g de semillas de mostaza
- harina de maíz refinada
- aceite de oliva virgen
- agua
- sal
- pimienta
- perejil picado

Albóndigas de pavo con semillas de mostaza

Elaboración

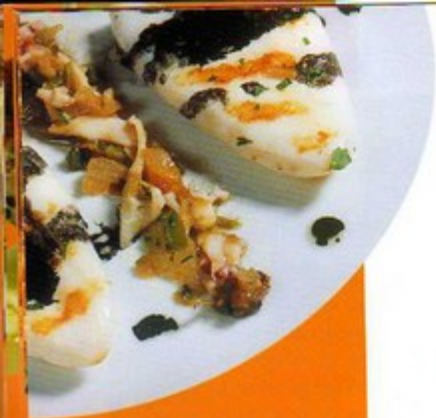
Pon la carne picada en un bol, salpimenta y espolvorea con un poco de perejil picado. Haz un agujero en el centro y añade el huevo.

Pica una cebolleta y el diente de ajo y ponlo a pochar en una sartén con aceite. Cuando esté bien doradito agrégalo a la carne. Amasa con las manos hasta que quede una masa homogénea. Forma bolitas, pásalas por las semillas de mostaza y frielas en una sartén con aceite. Escúrrelas sobre papel absorbente de cocina.

Para la salsa, pica la otra cebolleta y ponla a rehogar en una cazuela con aceite. Cuando vaya tomando color, agrega los pimientos morrones troceados. Rehoga, vierte el vino blanco y el caldo, cocina durante 30 minutos y pasa por el pasapurés. Para espesar la salsa, agrega un poco de harina de maíz refinada diluida en agua. Añade las albóndigas y cocinalas durante 10-15 minutos.

Para decorar, pica el pimiento verde en bastones y saltéalo en una sartén con un poco de aceite. Sazónalo y sirve sobre las albóndigas.





Calamares a la plancha

Elaboración

Limpia bien los calamares, separa los cuerpos de las aletas y de los tentáculos y reserva las tintas.

Pica la cebolla y el pimiento finamente. Pon a rehogar en una sartén con un poco de aceite. Corta los ajos en láminas e incorpóralos. Deja pochar hasta que se dore. Incorpora la mitad de las aletas y los tentáculos bien picaditos. Saltea brevemente y reserva en un plato. Pon un poco de aceite en la misma sartén, agrega las tintas, dales un hervor y disuélvelas bien. Tritura con una batidora eléctrica y cuele la salsa.

Pon una cazuela con agua al fuego, cuando empiece a hervir, escalda brevemente el resto de los tentáculos y aletas.

Sazona los calamares y riégalos con un poco de aceite y hazlos a la plancha, 3 minutos por cada lado. Sirve los cuerpos de los calamares sobre las verduras pochadas y coloca en el centro los tentáculos escaldados. Salsea con la salsa de tinta de calamar.

Ingredientes 18 pinchos

8 calamares con sus tintas

1 cebolla

1 pimiento verde

1-2 dientes de ajo

agua

aceite de oliva virgen

sal





Pudín de espárragos

Elaboración

Abre las latas de espárragos y reserva un vaso del caldo. Forra una fuente amplia con papel absorbente de cocina y pon los espárragos a escurrir. Una vez escurridos, dóralos en una sartén con un poco de aceite.

Pon los huevos en un bol y bátelos como para hacer una tortilla. Vierte la nata y el caldo de espárragos y mezcla bien. Salpimienta y bate nuevamente.

Forra un molde con papel de hornear, úntalo con un poco de mantequilla y espolvoréalo con pan rallado. Vierte un poco de la mezcla de huevos, coloca encima los espárragos alineados, cubre con más crema, más espárragos y más crema. Introduce en el horno a 140 grados durante 60 minutos. Retira del horno y deja enfriar. Córtalo en raciones.

Pica unas ramas de cebollino, añádelas a la mahonesa y mezcla bien. Introduce en una manga pastelera y adorna los platos. Decora con unas ramas de cebollino.

Ingredientes (6 pinchos)

24 espárragos de lata
7 huevos
200 ml de nata
200 ml de caldo de espárragos
200 ml de mahonesa
mantequilla
pan rallado
unas ramas de cebollino
aceite de oliva virgen
sal
pimienta





Brochetas de bonito con tomate y pepino

Elaboración

Limpia los tomates, retírales los extremos y corta cada uno en 2 rodajas gruesas. Pela el calabacín y con el pelador de verduras saca 8 láminas largas. Retira la piel del lomo de bonito (resérvalo) y córtalo en 4 tajadas hermosas. Envuelve cada tajada de bonito con 2 láminas de calabacín. Ensarta en cada brocheta el tomate y el bonito.

Pica el pimiento, las zanahorias y la cebolleta y ponlo a pochar en una cazuela con aceite. Sazona, añade las pieles y las puntas del bonito, unas ramas de perejil, el vino blanco y un vaso de agua. Deja cocer durante 15 minutos. Cuela la salsa sobre otra cazuela, añádele un poco de harina de maíz refinada diluida en agua y, sin dejar de remover, mantén al fuego hasta que espese.

En el momento de servir las coloca las brochetas sobre la plancha y cocinalas durante 3 minutos por cada lado. Preséntalas en una bandeja, sazónalas, espolvórealas con perejil picado y riégalas con un poco de salsa. Pasa el resto de la salsa a una salsera.

Ingredientes (4 brochetas)

400 g de lomo de bonito

2 tomates

1 calabacín

2 zanahorias

1 pimiento verde

1 cebolleta

1 vaso de vino blanco

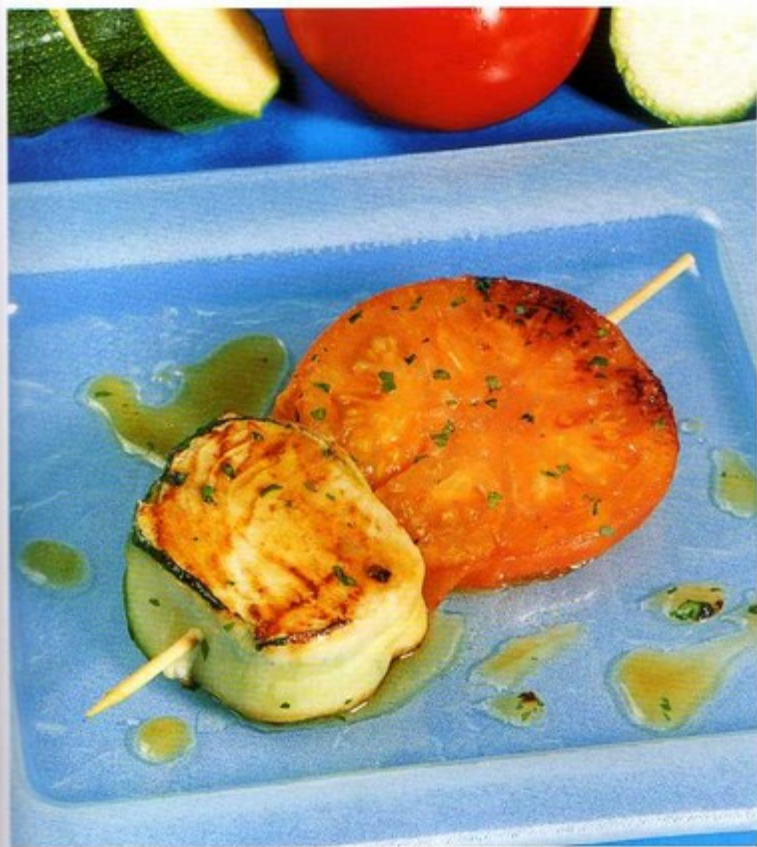
harina de maíz refinada

agua

aceite de oliva virgen

sal

perejil





Discos de calabacín y queso

Elaboración

Pica el diente de ajo y la cebolleta y pon a dorar en una sartén con un poco de aceite. Limpia el medio calabacín, pícalo finamente, sazónalo y añádelo. Cocina todo hasta que quede bien hecho y deja templar.

Extiende las obleas sobre una superficie plana, pon sobre cada una un trozo de queso y un poco de verdura.


Unta los bordes con huevo batido, cubre con otra oblea y cierra los bordes presionando con un tenedor.

Fríelas por los dos lados en una sartén con aceite y escúrrelas. Sirvelas en una fuente amplia y acompaña con un poco de salsa de tomate. Adorna con una rama de perejil.

Ingredientes: 14 pinchos

8 obleas de empanadillas
100 g de queso en lonchas
½ calabacín
1 cebolleta
1 diente de ajo
huevo batido
salsa de tomate
aceite de oliva virgen
sal
perejil





Aperitivo de polenta, jamón y queso

Elaboración

Pon el agua a cocer. Cuando empiece a hervir, añade la polenta en forma de lluvia y mezcla bien. Agrega el queso y la sal y sigue mezclando. Mantén al fuego durante 10 minutos, sin dejar de revolver. Pica el jamón y saltéalo en una sartén con un poco de aceite. Incorpora el jamón a la polenta y mezcla bien.

Cubre una bandeja de cristal con papel de aluminio. Extiende la polenta y déjala enfriar. Córtala en cuadraditos, pásalos por la mezcla de pan rallado y semillas de sésamo y frielos en una sartén con aceite.

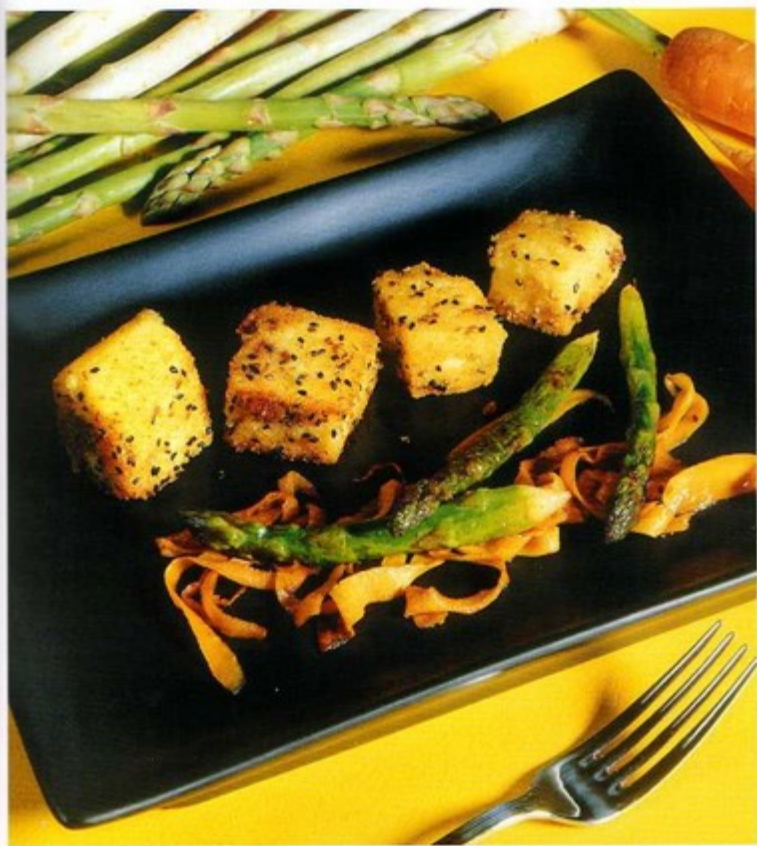
Limpia los espárragos, saltéalos brevemente en una sartén con aceite. Con un pelapatatas ralla las zanahorias, incorpóralas, sazona todo y rehoga brevemente.

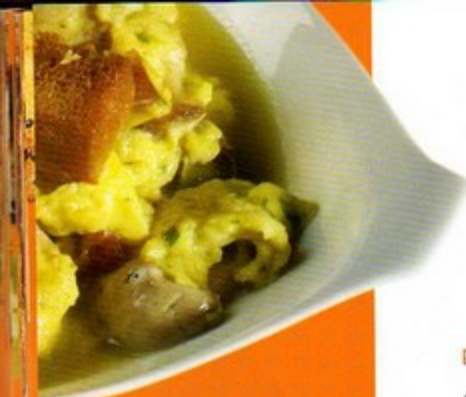
Sirve los bocaditos de polenta y acompáñalos con las hortalizas salteadas.

Ingredientes (30 pinchos)

250 g de polenta
200 g de jamón serrano
50 g de queso parmesano
1 l de agua
16 espárragos verdes
2 zanahorias
aceite de oliva virgen
sal

Para rebozar
pan rallado
sésamo (tostado y negro)





Revuelto de perretxikos

Elaboración

Coloca 6 rebanadas de pan sobre la placa de horno y cocínalas en el horno durante 2-3 minutos hasta que se doren. Corta las otras 2 rebanadas en tiras y fríelas en una sartén con aceite. Escúrrelas y resérvalas.

Pela los ajos tiernos, pícalos y dóralos en una sartén con un poco de aceite. Limpia las setas con un trapo húmedo, trocéalas con las manos e incorpóralas. Cocina brevemente.

Bate los huevos con una pizca de sal y un poco de perejil picado. Viértelos sobre la sartén y cocina brevemente, de forma que quede jugoso.

Sirve un poco de revuelto sobre cada rebanada de pan y adorna con los panes fritos.

Ingredientes 16 pinchos

4 huevos
¼ de kg de setas de primavera (perretxikos)
6 ajos tiernos
8 rebanadas de pan
aceite de oliva virgen
sal
perejil picado





Brick de morcilla con bocaditos de chistorra

Elaboración

Para los paquetitos de morcilla, pon agua en una cazuela, añade unas ramas de perejil y un poco de sal y pon la morcilla a cocer durante 20 minutos a fuego medio. Retírala, escúrrela y saca la carne de la morcilla. Pica las cebollas y los dientes de ajo y ponlos a pochar en una sartén con un poco de aceite. Cuando esté bien pochado, mezcla con la carne de la morcilla y deja que se temple.

Extiende las láminas de pasta brick, unta la superficie con huevo batido y rellena con la mezcla de morcilla y cebolla. Ciérralos como si de una bolsita se tratara y anúdalas con una tira de puerro. Introduce en el horno a 180 grados durante 5 minutos.

Para los bocaditos de chistorra, limpia los pimientos, retírales la parte superior del tallo y rellénalos con la carne de la chistorra. Frielos a fuego medio en una sartén con aceite.

Sirve un brick de morcilla, un par de bocaditos de chistorra y acompaña el plato con un poco de salsa de tomate.

Ingredientes

Para los 4 brick de morcilla

4 láminas de pasta brick

1 huevo

tiras de puerro

1 morcilla

2 cebollas

2 dientes de ajo

agua

perejil

Para los 8 bocaditos de chistorra

100 g de chistorra

8 pimientos verdes pequeños

salsa de tomate

aceite de oliva virgen

sal





Croquetas líquidas de queso

Elaboración

Pon las hojas de gelatina en un recipiente con agua fría.

Pica las cebolletas finamente y ponlas a pochar en una cazuela con aceite. Cuando cojan un poco de color agrega una cucharada de harina. Vierte el caldo de pollo poco a poco sin dejar de remover con una varilla manual.

Pica el queso en dados, incorpóralo y espera a que se funda. Sazona y agrega las hojas de gelatina remojadas. Bate hasta que queden incorporadas a la masa. Monta la nata a mano y añádela.

Retira del fuego y pasa la masa a un recipiente. Deja reposar hasta que endurezca. Corta la masa en cuadraditos y envuelve cada uno con un trozo de pasta filo. Pasa cada trozo por huevo batido y pan rallado. Frielos y sirvelos en una fuente amplia. Adorna con una rama de perejil.

Ingredientes (20 piezas)

4 hojas de pasta filo
100 g de queso
2 cebolletas
 $\frac{1}{4}$ de l de caldo de pollo
14 hojas pequeñas de gelatina
8 cucharadas de nata líquida
harina
huevo batido
pan rallado
agua
aceite de oliva virgen
sal
perejil





Crepes de habas

Elaboración

Para el fondo de verduras, pica muy finos el diente de ajo, las judías y el pimiento en juliana. Pon a dorar en una sartén con aceite. Cuando esté pochado, agrega una cucharada de harina. Rehoga brevemente y vierte el vino blanco, el agua y una pizca de sal. Deja cocer durante 10 minutos.

Pon en una jarra la leche, la harina (reserva una cucharada), un poco de perejil picado, los huevos y una cucharada de aceite y bate bien con una batidora. Calienta bien la sartén, vierte un poco de masa y espárcela bien por el fondo; cuando empiece a hacer burbujas, dale la vuelta para que se haga por los dos lados. Continúa de esta manera hasta terminar toda la masa.

Pica finamente la cebolleta y ponla a dorar en una sartén con un poco de aceite. Cuando esté bien rehogada, agrega la panceta cortada en cuadraditos. Saltea brevemente hasta que se dore. Agrega una cucharada de harina (reservada anteriormente), mezcla bien, incorpora las habas y saltea. Deja templar y rellena las crepes. Sirve en una bandeja y coloca al lado las verduras.

Ingredientes (4 crepes)

200 ml de leche
100 gr de harina
2 huevos
¼ de kg de habas peladas y cocidas
1 cebolleta
100 g de panceta ibérica
agua
aceite de oliva virgen extra
sal
perejil

Para el fondo de verduras

1 diente de ajo
100 g de judías verdes
1 pimiento verde
1 cucharada de harina
1 vaso de vino blanco
1 vaso de agua
aceite de oliva virgen
sal





Tartaletas de alcachofas con velouté de jamón

Elaboración

Pica muy finos la cebolleta, el diente de ajo y el pimiento verde. Pon todo a pochar en una sartén con aceite. Incorpora el jamón picado en taquitos y saltea. Añade las alcachofas y cocinalas brevemente.

Para la velouté, pon un poco de aceite en una sartén, agrega una cucharada de harina, rehoga bien y vierte el caldo poco a poco sin dejar de remover.

Rellena los hojaldres con las alcachofas con jamón, vierte encima de cada hojaldre un poco de la velouté y gratina en el horno.

Ingredientes 14 pinchos

- 4 tartaletas de hojaldre
- 1 bote de alcachofas pequeño
- ¼ de l de caldo de pollo y jamón
- 1 cebolleta
- 1 diente de ajo
- ½ pimiento verde
- 50 g de jamón serrano
- 1 cucharada de harina
- aceite de oliva virgen
- sal





Tortilla de patatas

Elaboración

Pela la cebolla y las patatas. Pica la cebolla en trozos no muy pequeños y ponla a dorar en una sartén con abundante aceite.

Mientras tanto pica las patatas en dados, sazónalas y añádelas a la sartén. Agrega el pimiento picado en dados y frie todo a fuego medio, removiendo de vez en cuando hasta que se dore todo un poco. Retira y escurre.

Bate los huevos en un recipiente grande, sazona, agrega las patatas, cebolla y pimiento y remueve todo bien.

Pon un poco de aceite en una sartén y vierte la mezcla anterior. Cuaja el huevo, primero a fuego vivo y después un poco más suave. Voltea la tortilla para que se dore por ambos lados y sirve caliente.

Ingredientes 18 pinchos

1/2 kg de patatas
1 cebolla
1 pimiento verde
4 huevos
aceite de oliva virgen
sal





Sopa fría de naranja con gambas

Elaboración

Pon a cocer un par de huevos hasta que estén duros (aproximadamente 10 minutos). Deja enfriar y pélalos. Pela las gambas y ponlas a cocer durante 2-3 minutos en una cazuela con agua, una pizca de sal y una rama de perejil. Escúrrelas y déjalas enfriar.

Corta las naranjas por la mitad y exprímelas.

Pon el huevo en el vaso batidor (americano), el trozo de ajo, un chorrito de vinagre y una pizca de sal. Pon en marcha la máquina y agrega el aceite poco a poco. Cuando esté bien ligado, vierte el zumo de naranja poco a poco. Introduce en el frigorífico para que se enfríe. Si quieres enfriarlo más deprisa añade unos hielos, mezcla bien y retíralos.

Pica los huevos y 8 gambas en trocitos pequeños. Coloca un poco en cada copita y vierte la sopa encima. Decora cada copa con una gamba ensartada en un palillo. Espolvorea con un poco de perejil picado.

Ingredientes (12 copitas)

4 naranjas
20 gambas
½ diente de ajo
3 huevos
agua
100 ml de aceite de oliva virgen
vinagre
sal
perejil





Chuletillas de cordero a la gabardina

Elaboración

Para preparar la pasta orly, en primer lugar monta la clara con una batidora eléctrica de varillas. Añade la harina, la levadura, la yema, el cava y una pizca de sal. Deja reposar durante 30 minutos.

Sazona las chuletillas, colócalas sobre una placa de horno. Pica un diente de ajo finamente y espolvorea las chuletillas. Riégalas con un poco de aceite e introduce en el horno a 200 grados durante 5 minutos.

Retíralas del horno y deja que se enfrien. Pásalas por la pasta orly y fríelas en una sartén con aceite caliente. Escúrrelas bien y sírvelas acompañadas de la salsa de tomate.

Ingredientes 14 pinchos

4 chuletillas de cordero
1 diente de ajo
4-6 cucharadas de salsa de tomate
aceite de oliva virgen
sal

Para la pasta orly

1 clara de huevo
60 g de harina
1 cucharadita de levadura
1 yema de huevo
60 ml de cava
sal





Paquetes de huevos y jamón con crema de guisantes

Elaboración

Pica muy fina la cebolleta y ponla a pochar. Cuando se dore un poco añade los guisantes, agua y una pizca de sal. Cuece durante 10-15 minutos, tritura con una batidora eléctrica y pasa la crema por el chino.

Escalfa los huevos en una cazuela con agua y un chorro de vinagre. Resérvalos.

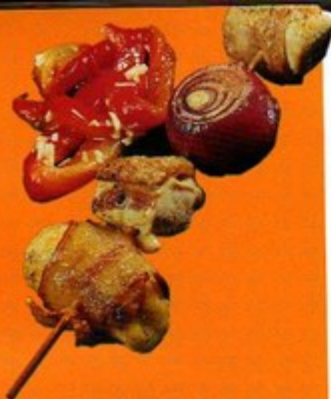
Pica muy fino el jamón, fríelo brevemente en una sartén con un poco de aceite y escúrrelo.

Extiende las obleas de pasta brick, coloca encima un huevo y un poco de jamón. Cierra las hojas formando paquetitos. Fríelos en una sartén con aceite y escúrrelos sobre papel absorbente de cocina. Sirve en una fuente, acompáñalos con la salsa y espolvorea con perejil picado.

Ingredientes (4 pinchos)

4 huevos
4 obleas de pasta brick
100 g de jamón serrano
1 cebolleta
200 g de guisantes
agua
aceite de oliva virgen
vinagre
sal
perejil picado





Brochetas de conejo y plátano

Elaboración

Limpia los pimientos morrones. Colócalos sobre la placa de horno, riégalos con un chorro de aceite, espolvoréalos con un poco de sal e introdúcelos en el horno a 180 grados, durante 30-40 minutos. Retira los pimientos, péalos y córtalos en tiras. Pica un ajo finamente y añádelo. Riega con aceite y reserva.

Con un cuchillo, saca los lomos del conejo y la carne de los muslos traseros y córtalos en trozos de bocado (reserva los riñones). Pela los plátanos y córtalos en 3 trozos. Envuelve cada trozo de plátano con media loncha de tocineta. Ensarta en cada palo de brocheta un trozo de plátano, un trozo de conejo, una cebolleta, otro trozo de conejo y un trozo de plátano. Colócalas sobre una bandeja de horno, salpimientalas, riégalas con un chorro de aceite e introduce en el horno a 200 grados (previamente calentado) durante 20 minutos.

Pica dos ajos en láminas y ponlos a dorar en una sartén con un poco de aceite, agrega los riñones cortados en láminas y los tomates cherry. Sazona, saltéalos brevemente y espolvoréalos con perejil picado. Sirve la brocheta, riégala con su propio jugo y acompáñala del salteado de tomates y de unas tiras de pimiento morrón.

Ingredientes (4 brochetas)

- 1 conejo
- 3 plátanos
- 4 cebolletas rojas pequeñas
- 100 g de tocineta en lonchas
- 3 dientes de ajo
- 2 pimientos morrones
- 12 tomates cherry
- aceite de oliva virgen
- sal
- pimienta
- perejil picado





Ajoblanco

Elaboración

Pon la miga de pan en un bol grande. Vierte encima agua fría y deja a remojo. Cuando estén bien empapadas, ponlas en el vaso batidor.

Casca las almendras y escáldalas durante un par de minutos en una cazuela con agua hirviendo. Retírales la piel con una puntilla y añádelas al vaso batidor.

Agrega los ajos, vinagre y sal a tu gusto y tritura hasta conseguir una crema homogénea. Incorpora el aceite poco a poco y continúa triturando. Enfría en el frigorífico.

Para la guarnición, haz unas bolitas de melón, pela unas uvas y trocea finamente el jamón. Sirve en cada copa un poco de guarnición y vierte encima el ajoblanco.

Ingredientes (6 copitas)

200 g de miga de pan

200 g de almendras

2 dientes de ajo

agua

aceite de oliva virgen

vinagre

sal

Guarnición

melón, uvas, jamón





San jacobos de anchoas albardados

Elaboración

Pon en un bol las cucharadas de aceite, agrega la yema, la leche, la harina y la levadura. Mezcla bien hasta conseguir una masa homogénea.

Monta la clara de huevo con una batidora de varillas eléctrica e incorpórala a la mezcla con movimientos suaves y envolventes. Deja reposar durante 30 minutos.

Limpia las anchoas, retirándoles la cabeza, las tripas y la espina central. Déjalas abiertas y extiéndelas sobre una superficie plana; coloca sobre cada una medio pimiento del piquillo y otra anchoa. Sazonalas y deja reposar durante media hora.

Pásalas por la masa de rebozar y fríelas en una sartén con aceite. Escúrrelas y sirve.

Ingredientes 14 pinchos

8 anchoas

4 pimientos del piquillo

aceite de oliva virgen

sal

Para rebozar

1 huevo

2 cucharadas de aceite

¼ de vaso de leche templada

2 cucharadas de harina

½ sobre de levadura





Rollitos de pollo y queso con alcaparras

Elaboración

Salpimenta los filetes de pollo y coloca en el centro de cada uno una loncha de queso y unas 6-8 alcaparras. Enrolla los filetes sobre sí mismos y pinchalos con un palillo.

Pásalos por harina y frielos en una sartén con aceite al que habrás añadido 1 diente de ajo entero y sin pelar. Retira los rollitos. Pica la cebolleta, 1 diente de ajo y la zanahoria cortados muy finos y pon todo a dorar en la misma sartén. Cuando la verdura esté bien dorada, agrega 1 cucharada de harina, rehoga brevemente y vierte la cerveza. Cocina durante 10-15 minutos, pasa la salsa por el pasapurés y ponla en una cazuela amplia y baja.

Pela la patata, córtala en dados, friela en una sartén con aceite y escúrrelas. Introduce los rollitos de pollo dentro de la salsa, espolvorea con perejil picado y agrega las patatas. Sirve en un platito el rollito acompañado de unas patatas y salsea todo.

Ingredientes (4 pinchos)

- 4 filetes de pechuga de pollo
- 4 lonchas de queso
- 1 cucharadita de alcaparras
- 1 cebolleta
- 1 zanahoria
- 2 dientes de ajo
- 1 patata grande
- harina
- 1 vaso de cerveza
- aceite de oliva virgen
- sal
- pimienta
- perejil picado





Langostinos con salsa de tabasco

Elaboración

Pela los langostinos, dejando enganchada la cabeza. Haz un caldo con las cáscaras y un poco de agua. Enrolla los langostinos (dejando la cabeza fuera) con las hojas de lechuga. Pásalos por harina y huevo batido y frielos en una sartén con abundante aceite.

Para la salsa, limpia el puerro, córtalo en juliana fina y ponlo a pochar en una cazuela con aceite. Añade la harina, mezcla bien, vierte la salsa de tomate, el caldo y 6 gotas de tabasco. Deja cocer durante 10 minutos a fuego suave.

Sirve en el centro de cada plato un poco de salsa y coloca alrededor los langostinos.

Ingredientes (3 piezas)

8 langostinos
8 hojas de lechuga
2 huevos
harina
aceite de oliva virgen
sal
agua

Para la salsa

1 puerro
1 cucharadita de harina
125 ml de salsa de tomate
125 ml de caldo de langostinos
tabasco al gusto
aceite de oliva virgen





Dados de lomo en cazuela

Elaboración

Retira el tallo y las pepitas de los pimientos choriceros y ponlos a remojar durante un par de horas en un bol con agua templada. Retira la carne con un cuchillo. Corta el pimiento morrón asado en tiras y resérvalo.

Corta el lomo en dados grandes, salpimientalos, pásalos por harina y frielos en una cazuela amplia y baja. Cuando estén dorados, sácalos a un plato.

Pica finamente la cebolleta y los ajos frescos y ponlos a dorar en la misma cazuela. Cuando estén dorados añade los dados de lomo, la carne de los pimientos choriceros, el vino y un poco de agua y cocina a fuego suave durante 15 minutos.

Retira el tallo de los espárragos y saltea las puntas en una sartén con un poco de aceite. Sirve en platitos individuales un par de dados de lomo, decora con un trocito de pimiento morrón asado y con las puntas de espárrago.

Ingredientes (4 pinchos)

- 300 g de lomo de cerdo
- 1/2 pimiento morrón asado
- 1 cebolleta
- 4 ajos frescos
- 4 espárragos verdes
- 2 pimientos choriceros
- 1/2 vaso de vino blanco
- agua
- harina
- aceite de oliva virgen
- sal
- pimienta





Almejas rellenas

Elaboración

Pon las almejas al fuego en una cazuela con un poco de agua hasta que se abran. Reserva el jugo y las conchas y pica la carne.

Pica muy fina la cebolla, ponla a pochar en una cazuela con un poco de aceite y sazón. Cuando la cebolla esté pochada, incorpora la carne de las almejas. Añade la harina y rehoga brevemente. Vierte el jugo de las almejas y la leche poco a poco sin dejar de batir. Sazona y espolvorea con un poco de perejil picado. Cocina, sin dejar de remover, hasta que espese.

Pasa la masa a una fuente y déjala enfriar. Cuando esté fría rellena las conchas. Pásalas por harina, huevo batido y pan rallado. Frielas en una sartén con aceite caliente. Retíralas y escúrrelas sobre un plato forrado con papel absorbente de cocina. Para servir, puedes poner un poco de salsa de tomate en el centro de la fuente y alrededor las almejas. Decora con una ramita de perejil.

Ingredientes (30 piezas)

30 almejas
1 cebolla
½ l de leche
3 cucharadas de harina
salsa de tomate
agua
aceite de oliva virgen
perejil

Para empanar

harina
huevo
pan rallado





Brochetas de riñones con chips de colores

Elaboración

Limpia los riñones retirándoles la telilla que los cubre. Ábrelos por la mitad y dales un breve hervor en una cazuela con agua hirviendo, vinagre, unas hojas de tomillo, unas hojas de laurel y unos granos de pimienta. Retíralos y escúrrelos. Sazonalos y ponlos en una fuente con el vino blanco, un poco de pimentón y perejil picado. Deja macerar durante 10 minutos.

Pela la patata, la remolacha y la batata. Córtalas en forma de patata chip y fríelas en una sartén con abundante aceite. Una vez fritas, retíralas y escúrrelas.

Monta las brochetas, alternando los riñones, trozos de tocineta y setas. Salpimientalas y cocinalas por los 2 lados sobre una plancha bien caliente.

Limpia una lechuga, pícala y ponla en un bol. Pica la cebolleta en juliana fina e incorpórala. Aliña con aceite, vinagre y sal. Sirve las brochetas y acompáñalas con los chips y la ensalada.

Ingredientes (4 brochetas)

- 8 riñones de cordero
- 4 lonchas de tocineta
- 8 setas de cultivo
- 1 batata o boniato
- 1 patata
- 1 remolacha
- 1 lechuga
- 1 cebolleta
- 1 vaso de vino blanco
- agua
- aceite de oliva virgen
- vinagre
- sal
- unas ramas de tomillo
- unas hojas de laurel
- unos granos de pimienta
- pimentón
- perejil





Ostras gratinadas con salsa holandesa

Elaboración

Para la salsa holandesa, pon en un cazo la mantequilla a fundir; cuando esté fundida retira la espuma. Temple un bol al baño maría, vierte dentro el zumo de limón y agrega las yemas. Bate bien con una varilla hasta que vaya montando. Sazona y añade la mantequilla fundida poco a poco, sin dejar de batir. Reserva.

Abre las ostras y suéltalas. Reserva la carne y el jugo. Tira las conchas planas y coloca las profundas sobre una placa de horno cubierta con sal gruesa.

En una sartén con un poco de aceite saltea las espinacas picadas con unas hojas de perejil. Salpimienta e incorpora la nata y el caldo de las ostras. Deja reducir un poco.

Coloca sobre cada concha un poco de salsa de espinacas, la carne de la ostra y cubre con un poco de salsa holandesa. Gratina en el horno durante 2-3 minutos. Adorna con unas ramas de perejil.

Ingredientes 18 piezas

8 ostras
100 g de espinacas
100 ml de nata
aceite de oliva virgen
sal gruesa
pimienta
un puñado de hojas de perejil

Para la salsa holandesa
3 yemas de huevo
200 g de mantequilla
zumo de medio limón
sal



Fricandó de ternera con senderuelas

Elaboración

Corta la falda en filetes finos, salpimientalos y ponlos a macerar durante 30 minutos en un bol con aceite, el zumo de limón, la canela en polvo, y las hierbas aromáticas (laurel, tomillo, romero y salvia).

Pica la cebolleta y ponla a pochar en la olla exprés hasta que coja color. Pela el tomate, pícalo, incorpóralo y cocina durante unos 10 minutos.

Retira las hierbas de la marinada y añádelas a la olla exprés junto con la cebolleta y el tomate. Saca también los filetes, pásalos por harina, frielos en una sartén con aceite y agrégalos a la olla. Limpia bien las senderuelas con agua de forma que no quede ningún resto de tierra, añádelas, vierte el vino, el agua, la sal y el perejil picado y tapa. Guisa durante 10 minutos. Sirve en cada platito un filetito, unas senderuelas y un par de triángulos fritos de maíz.

Ingredientes 14 pinchos

- 1/4 kg de falda de ternera
- 50 g de senderuelas secas
- 1 cebolleta
- 1 tomate
- 1/2 vaso de vino blanco
- 1/2 vaso de agua
- harina
- aceite de oliva virgen
- 1 cucharada de zumo de limón
- sal
- pimienta
- una pizca de canela en polvo
- 1 ramillete de hierbas aromáticas (romero, laurel, tomillo, salvia)
- perejil picado
- triángulos fritos de maíz para acompañar





Tapas de jamón y queso

Elaboración

Corta el pan en rodajas finas con un cuchillo de sierra. Coloca 12 sobre una placa y deja el resto sin tostar. Tuéstalas en el horno durante un par de minutos.

En una sartén con aceite fríe los pimientos. Colócalos en un plato y cúbrelos con unas lonchas de jamón. Acompaña el plato con las rebanadas de pan sin tostar.

Pela el tomate y córtalo en rodajas finas. Sobre 6 rebanadas de pan tostado, coloca una rodaja de tomate y encima una loncha de jamón. Mezcla en un bol un poco de vinagre y aceite y bátelo bien. Riega cada tapa.

Pica finos los tomates deshidratados y las aceitunas, colócalas en un bol y añade un poco de aceite. Mezcla bien.

Sobre las otras 6 rebanadas de pan tostado pon una cucharada de la torta del Casar y aliñalas con la mezcla de aceituna, tomate y aceite.

Ingredientes (8 pinchos)

250 g de jamón ibérico
200 g de torta del Casar
16 pimientos verdes pequeños
1 barra de pan
1 tomate
10 aceitunas negras
2 tomates deshidratados
aceite de oliva virgen
vinagre de Módena





Crema de alcachofas con almejas

Elaboración

Limpia las alcachofas retirando las hojas verdes exteriores y la parte superior. Reserva media y trocea las otras. Ponlas a cocer en una cazuela con 1 vaso de agua, la nata, una rama de perejil y una pizca de sal. Cuécelas durante 35-40 minutos. Tritúralas con la batidora eléctrica y pásalas por un colador.

Pica muy fina la cebolleta y ponla a dorar en una cazuela con aceite. Agrega la harina, mezcla y rehoga brevemente. Vierte encima el puré de alcachofas, mezcla bien y dale un hervor.

Pela la media alcachofa reservada anteriormente. Córtala en láminas finas y frielas en una sartén con aceite.

Pon una sartén al fuego, agrega las almejas y mantenlas al calor hasta que se abran. Coloca unas huevas de trucha en la concha que no tiene carne. Sirve en cuencos pequeños un poco de crema, una almeja y una lámina de alcachofa. Acompaña con las tostadas.

Ingredientes (4 pinchos)

4 alcachofas

4 almejas

½ cebolleta

1 cucharada de huevas de trucha

½ vaso de nata

1 cucharada de harina

agua

aceite de oliva virgen

sal

perejil

tostadas finas para acompañar





Empanadillas de acelgas y jamón serrano

Elaboración

Limpia y pica muy finas las acelgas (hoja y penca) y cuécelas en una cazuela con agua y una pizca de sal. Limpia las zanahorias (reserva la rama), cuécelas en otra cazuela con agua y una pizca de sal y resérvalas (en caso de que las zanahorias sean grandes, córtalas en 4 a lo largo).

Para hacer la bechamel, pon un poco de aceite en una cazuela. Pica el jamón serrano, incorpóralo y rehógalo. Añade la harina, rehoga brevemente y a continuación, vierte la leche lentamente sin dejar de remover hasta que espese. Añade las acelgas a la bechamel y mezcla bien. Deja que se enfíe la masa.

Rellena las obleas con la masa y una zanahoria, dejando que ésta sobresalga. Ciérralas presionando los bordes con un tenedor. Coloca las empanadillas en la bandeja del horno, úntalas con huevo batido y hornéalas a 200 grados durante 6 minutos.

Colócalas en una fuente y acompáñalas con un poco de salsa de tomate.

Ingredientes (12 piezas)

12 obleas de empanadilla
200 g de acelgas
100 g de jamón serrano
12 zanahorias pequeñas o 3 grandes
¼ de l de leche
25 g de harina
1 vaso de salsa de tomate
1 huevo
agua
aceite de oliva virgen
sal





Pulga de calamares fritos

Elaboración

Limpia los calamares, separándoles la cabeza, los tentáculos y las aletas. Enjuégalos bien, retírales las tripas y dales la vuelta. Elimina cualquier membrana o suciedad que puedan tener.

Córtalos en aros, sazónalos, pásalos por harina y huevo batido y frielos en una sartén con aceite. Escúrrelos sobre papel absorbente de cocina.

Abre los bollitos de pan, si quieres puedes tostarlos un poco en el horno. Coloca los calamares y adérezalos con mahonesa.

Ingredientes (4 bocadillos)

4 bollos de pan pequeños
2 calamares de 20 centímetros
4 cucharadas de mahonesa
harina
2 huevos batidos
aceite de oliva virgen
sal





Croquetas de jamón serrano

Elaboración

Pon en una cazuela a calentar la mantequilla cortada en dados.

Mientras tanto pica la cebolleta y el diente de ajo. Cuando se funda la mantequilla pon la cebolleta y el ajo a pochar durante 5-8 minutos, incorpora el jamón picado y rehoga brevemente. Añade la harina y mezcla bien, vierte la leche poco a poco, sin dejar de remover. Trabaja la masa durante 15-20 minutos aproximadamente. Espolvorea con perejil picado y extiéndela en una fuente. Unta la superficie con un poco de mantequilla para que no se haga costra y déjala enfriar.

Cuando la masa esté fría, corta y moldea las croquetas. Enharina, pásalas por huevo y pan rallado y fríelas en aceite bien caliente.

Cuando estén hechas, retíralas de la sartén y escurre el exceso de aceite sobre un plato cubierto con papel absorbente de cocina.

Sirve las croquetas y adórnalas con una ramita de perejil.

Ingredientes (30 piezas)

100 g de mantequilla

100 g de harina

200 g de jamón serrano

1 cebolleta

1 diente de ajo

1 l de leche

1 rama de perejil (para decorar)

Para rebozar y freír

harina

huevo

pan rallado

aceite de oliva virgen





Crepes rellenas de gambas

Elaboración

Deja 8 gambas enteras y pela las otras 24 (reserva las cabezas). Pica los dientes de ajo en láminas y ponlos a pochar en una cazuela con un poco de aceite. Dóralos un poco y añade las cabezas de las gambas, machácalas y vierte el brandy. Flamea y vierte la salsa de tomate y el agua. Sazona y deja reducir durante 15-20. Tritura con una batidora y pasa la salsa por el chino.

Pon en una jarra la harina (reserva una cucharada), el huevo, la tinta de calamar, $\frac{1}{4}$ de l de leche, una cucharada de aceite, una pizca de sal y un poco de perejil picado. Tritura con la batidora eléctrica. Pon una gota de aceite en una sartén, vierte un poco de masa de crepes y extiéndela. Cocina brevemente y volteas. Repite la operación hasta terminar toda la masa.

Pica muy fino el puerro y la cebolleta y pon a pochar en una sartén con aceite. Cuando estén dorados, salpimienta, añade las gambas peladas a la sartén y saltéalas. Incorpora 1 cucharada de harina, rehoga un poco y vierte $\frac{1}{4}$ de litro de leche poco a poco sin dejar de remover. Cocina durante 5-8 minutos y deja templar. Rellena las crepes con el relleno de gambas, fríelas brevemente en una sartén con aceite y escúrrelas sobre un plato con papel absorbente de cocina. Retira el aceite de la sartén y saltea las gambas enteras. Acompaña con un poco de salsa.

Ingredientes (8 porsion)

$\frac{1}{2}$ l de leche
125 g de harina
1 huevo
1 sobre de tinta de calamar
32 gambas
1 puerro
1 cebolleta
1 vaso de salsa de tomate
2 vasos de agua
2 dientes de ajo
 $\frac{1}{2}$ copa de brandy
aceite de oliva virgen
sal
pimienta
perejil





Vieiras gratinadas con provenzal

Elaboración

Abre las vieiras, pásalas por el grifo para eliminar la arena, retira las telillas, separa los corales de los troncos y córtalos en dos. Reserva.

Pica muy finas las cebolletas y ponlas a pochar en una sartén con un poco de aceite. Pela el tomate, pícalo bien e incorpóralo a la sartén. Deja pochar.

Pica muy fino el diente de ajo y ponlo a freír en una sartén con aceite. Incorpora las vieiras y saltéalas. Vierte el brandy y flamea. Selecciona las conchas profundas y sirve en cada una un poco de la fritada; encima pon 1 coral y un tronco (cortados en dos).

Mezcla en un bol los ingredientes de la provenzal y espolvorea las vieiras. Calienta el horno y gratinalas durante 3 minutos. Limpia la lechuga, colócala en una fuente amplia y pon encima las vieiras.

Ingredientes 14 pinchos

4 vieiras
1 cebolleta
1 tomate
1 diente de ajo
½ copita de brandy
½ lechuga
aceite de oliva virgen
sal

Para la provenzal

3 cucharadas de pan rallado
2 dientes de ajo
½ cucharadita de perejil picado





Gambas rebozadas

Elaboración

Para preparar la pasta orly, en primer lugar monta la clara con una batidora eléctrica de varillas. Añade la harina, la levadura, la yema, el cava y una pizca de sal. Deja que repose durante 30 minutos.

Pela las gambas y sazónalas. Pásalas por la pasta orly y fríelas en una sartén con aceite. Escúrrelas sobre papel absorbente de cocina y sírvelas.

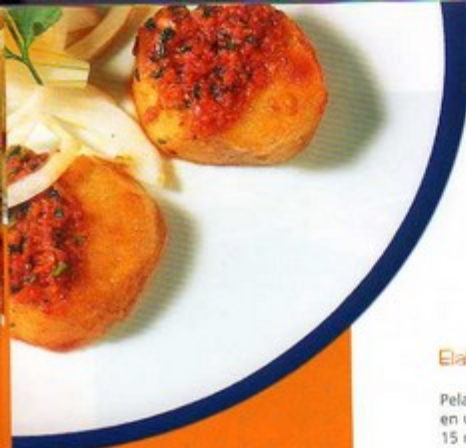
Ingredientes (4 pinchos)

12 gambas
aceite de oliva virgen
sal

Para la pasta orly

1 clara de huevo
60 g de harina
1 cucharadita de levadura
1 yema de huevo
60 ml de cava
sal





Patatas con vinagreta picante

Elaboración

Pela las patatas y córtalas en rodajas. Ponlas a cocer en una cazuela con agua y una pizca de sal durante 15 minutos. Una vez cocidas, escúrrelas y pásalas por harina. Frielas en una sartén con aceite y resérvalas.

Pica el diente de ajo y las almendras, coloca todo en el mortero y maja bien. Pica las guindillas de cayena e incorpóralas. Sigue majando, añade el pimentón, el tomillo, el perejil picado, una pizca de sal, un chorro de vinagre y un chorro de aceite de oliva. Mezcla todo bien.

Sirve las patatas y aliñalas con la salsa. Corta la cebolleta en aros y colócalos sobre las patatas.

Ingredientes: 1 ración

½ kg de patatas
1 cebolleta
200 g de harina
agua
aceite de oliva virgen
sal

Para la vinagreta picante

1 diente de ajo
6 almendras
1-2 guindillas de cayena
½ cucharadita de pimentón
½ cucharadita de tomillo
½ cucharada de perejil picado
aceite de oliva virgen
vinagre
sal





Pan con crema de queso, salmón y jamón

Elaboración

Pica muy finos el diente de ajo y las alcaparras. Mezcla con el queso de untar y reserva.

Coloca las rebanadas de pan sobre la placa de hornear y tuéstalas en el horno durante 3-4 minutos.

Cúbrelas con una buena capa de la mezcla de queso, ajo y alcaparras. Enrolla las láminas de salmón y ponlas en el centro de las rebanadas de pan. Enrolla las láminas de jamón y colócalas a los lados del salmón.

Ingredientes (4 pinchos)

8 lonchas de jamón ibérico
4 lonchas de salmón
75 g de queso de untar
1 cucharada de alcaparras
1 diente de ajo
4 rebanadas de pan de leña





Chuletillas de cordero con berenjenas

Elaboración

Limpia de grasa las chuletillas. Sálalas y ponlas en una placa de horno. Rocíalas con un poco de aceite e introdúcelas en el horno a 200 grados durante 5 minutos.

Corta 4 lonchas finas de berenjena. Frielas brevemente (2 minutos) a fuego suave para que se ablanden y resulten moldeables. Escúrrelas.

Envuelve las chuletillas con las lonchas de berenjena, pásalas por la harina, el huevo batido y el pan rallado y frielas.

Pela las patatas, córtalas en láminas finas y después en bastoncitos finos de forma que queden como patatas paja. Frielas en una sartén con aceite bien caliente y escúrrelas. Sirve las chuletillas con las patatas paja.

Ingredientes (4 pinchos)

4 chuletillas de cordero

1 patata

½ berenjena

harina

huevo batido

pan rallado

aceite de oliva virgen

sal





Sándwich de jamón y verduras crujientes

Elaboración

Elimina la corteza de los panes de molde y córtalos por la mitad de forma que queden 8 triángulos. Frielos en una sartén con aceite. Escúrrelos sobre papel absorbente de cocina y deja que se enfrien.

Limpia las hojas de espinacas, lechuga y lolo, escúrrelas bien y sécalas. Frielas por los 2 lados a fuego suave hasta que se endurezcan durante 3 minutos aproximadamente. Retíralas con cuidado y escúrrelas sobre papel absorbente de cocina. Limpia y pica el puerro en juliana fina y frielo en la misma sartén. Escúrrelo sobre papel absorbente de cocina.

Coloca una hoja de papel de hornear sobre la placa de horno. Extiende encima las lonchas de jamón, cubre con otra hoja de papel y con otra placa. Introduce en el horno a 150 grados durante 20 minutos.

Mezcla bien la mahonesa con la cucharadita de albahaca.

Monta el sándwich alternando las hojas fritas con el jamón. Aliña con la mahonesa de albahaca y sirve.

Ingredientes (4 sándwiches)

- 4 rebanadas de pan de molde
- 4 lonchas de jamón ibérico
- 1 puerro
- 8 hojas de espinaca
- 2 hojas de lechuga
- 2 hojas de lolo
- 2 cucharadas de mahonesa
- 1 cucharadita de albahaca picada
- aceite de oliva virgen





Bocaditos de pimiento y pollo

Elaboración

Pela, trocea y cuece las patatas en agua con sal durante 15-20 minutos. Escúrrelas y pásalas por el pasapurés, añade la yema de huevo, la mantequilla y la leche y mezcla bien.

Limpia y corta la pechuga en filetes y salpiméntalos. Enrolla los filetes alrededor de los pimientos, pinchalos con un palillo y frielos a fuego fuerte sin que se hagan del todo. Sácalos de la sartén y escúrrelos. Corta el rabito y retira las pepitas.

Introduce el puré en una manga pastelera y rellena los pimientos. Colócalos sobre un recipiente apto para el horno y caliéntalos en el horno a 180 grados durante 3 minutos.

Sírvelos en un plato y acompáñalos con el jamón ibérico.

Ingredientes 14 pinchos

1 pechuga de pollo
8 pimientos verdes
8 lonchas de jamón ibérico
aceite de oliva virgen
sal
pimienta negra

Para el puré de patatas

1-2 patatas
1 yema de huevo
1 nuez de mantequilla
1 chorro de leche
agua
sal





Revuelto de hongos

Elaboración

Limpia los ajos frescos, pícalos y ponlos a rehogar en una sartén con aceite.

Retira la parte baja del tallo de los hongos y límpialos con un paño húmedo. Córtalos en dados y añádelos a la sartén. Sazona y saltea todo junto durante 3-4 minutos.

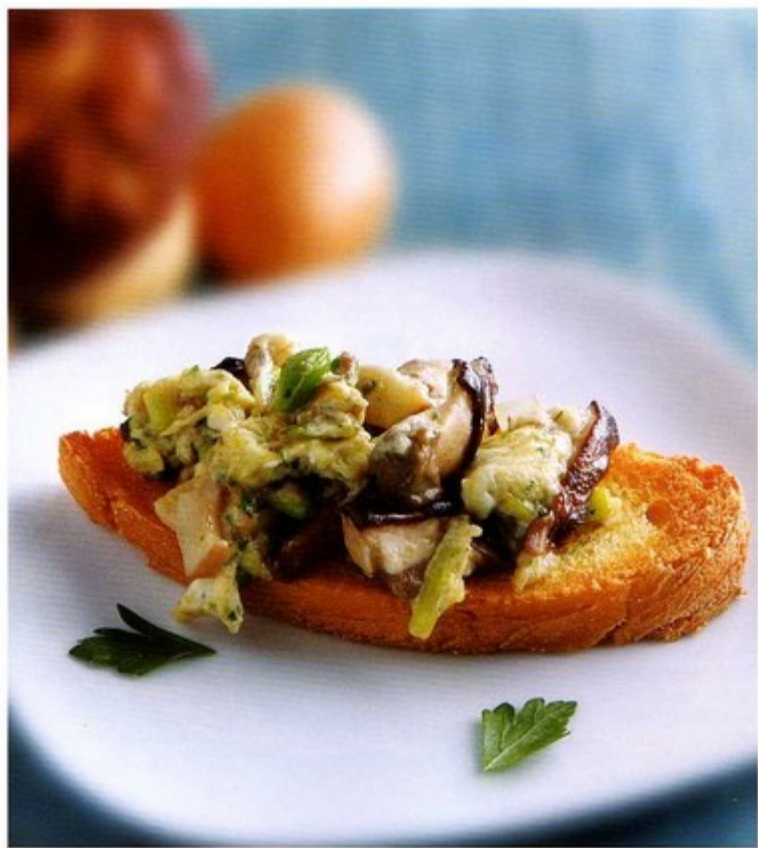
Casca los huevos en un bol, sazona, añade un poco de perejil picado y bátelos con un tenedor.

Agrega los huevos a la sartén y revuelve hasta que se cuajen los huevos, pero sin que se sequen.

Sirve el revuelto sobre los panes fritos.

Ingredientes (4 pinchos)

4 huevos
4 hongos pequeños o 2 grandes
12 ajos frescos
aceite de oliva virgen
sal
perejil picado
4 rodajas de pan frito





Moluscos al azafrán

Elaboración

Limpia bien las vieiras, retirando las partes viscosas. Limpia los mejillones y ponlos a cocer con medio vaso de agua para que se abran. Una vez abiertos, saca la carne y reserva el caldo.

Limpia los puerros y córtalos en tiras a lo largo. Póchalos en una cazuela con un poco de aceite y sazónalos. Cuando estén pochados, incorpora el vino, el caldo de los mejillones y el azafrán. Deja reducir a fuego medio.

Pica las cebolletas y los dientes de ajo finamente y ponlos a pochar en una sartén con aceite. Salpimenta las vieiras e incorpóralas a la sartén, junto con los mejillones, y saltea brevemente. Coloca en cada concha un poco de puerro, una vieira (parte blanca y coral) y unos mejillones.

En un bol mezcla el pan rallado con el queso desmigado. Agrega sobre cada vieira un poco de esta mezcla e introduce en el horno a gratinar durante 3 minutos. Retira del horno y espolvorea con perejil picado y sirve.

Ingredientes (4 pinchos)

- 4 vieiras
- 8 mejillones
- 1 cebolleta
- 1 diente de ajo
- 2 puerros pequeños
- ½ vaso de vino blanco
- 200 g de queso fresco
- 4 cucharadas de pan rallado
- agua
- aceite de oliva virgen
- sal
- pimienta negra molida
- 1 cucharadita de azafrán
- perejil picado





Trenza de solomillo con pistachos

Elaboración

Corta el solomillo por la mitad de forma que queden 2 filetes largos y anchos. Corta cada trozo por la mitad a lo ancho y corta de cada trozo 3 tiras, dejándolas enganchadas por la parte más gruesa. Forma las trenzas y pincha el extremo inferior con un palillo.

Sazónalas y fríelas por los 2 lados en una sartén con un poco de aceite.

Coloca una trenza de solomillo sobre cada tostada o galleta y espolvoréalas con los pistachos.

Mezcla en un bol una cucharada de aceite y otra de vinagre. Bate y salsea la trenza de solomillo.

Ingredientes (4 pinchos)

1 solomillo de cerdo
50 g de pistachos pelados y picados
aceite de oliva virgen
1 cucharada de vinagre de Módena
sal
1 galleta de pan ácimo
o 4 tostadas finas





Paquetitos de huevo y mollejas

Elaboración

Pica la cebolla y los ajos y ponlos a pochar en una cazuela con aceite. Sazona. Trocea las mollejas e incorpóralas a la cazuela, después añade los huevos cocidos picaditos. Saltea todo y deja enfriar.

Rellena las obleas y ciérralas formando paquetitos rectangulares. Frielos por los 2 lados en una sartén con aceite. Cuando estén dorados, retíralos y escúrrelos en un plato forrado con papel absorbente de cocina.

Sírvelos en una fuente, calienta la salsa de tomate y acompaña los rollitos. Adorna con un poco de perejil.

Ingredientes (4 pinchos)

4 obleas de pasta brick
2 huevos cocidos
4 mollejas de pato confitadas
1 cebolla
3 dientes de ajo
salsa de tomate
aceite de oliva virgen
sal
perejil





Tempura de brócoli

Elaboración

Lava el brócoli bajo el grifo de agua, escúrrelo, sécalo y sálalo.

Pon la harina de la tempura en un bol y agrega el agua poco a poco, sin dejar de remover hasta que no quede ni un grumo. Deja que repose un poco.

Pasa los ramilletes de brócoli por la tempura y frielos en una sartén con aceite hasta que se doren.

Sirve en cuencos individuales y acompáñalos con los grises.

Ingredientes 14 pinchos

- 12 ramilletes de brócoli
- 75 g de harina de tempura
- 75 ml de agua fría
- aceite de oliva virgen
- sal
- 8 palitos de pan o grises





Pulpo a la gallega

Elaboración

Pon en una cazuela abundante agua con sal. Cuando comience a hervir, asusta el pulpo 3 veces y ponlo a cocer junto con la patata. Cuando la patata esté cocida (aproximadamente unos 20 minutos) el pulpo estará en su punto. Deja reposar brevemente antes de servir.

Retira el pulpo del agua, córtalo en pequeños trozos (de bocado) y sirve sobre el plato típico de madera. Si no dispones de él puedes utilizar cualquier plato.

Sazónalo con sal gruesa, espolvoréalo con un poco de pimentón y riégalo con un buen chorro de aceite de oliva virgen.

Ingredientes: 11 raciones

1 pulpo
1 patata mediana con piel
agua
aceite de oliva virgen
sal gruesa
pimentón dulce o picante





Tempura de puerro, cebolleta y zanahoria

Elaboración

Limpia la verdura retirando la capa externa de los puerros y las cebolletas y pelando la zanahoria. Corta las zanahorias por la mitad y sala todo.

Pon la harina de la tempura en un bol, agrega el agua poco a poco, sin dejar de remover hasta que no quede ni un grumo. Deja que repose un poco.

Pasa las verduras por la tempura y fríelas en una sartén con aceite hasta que se doren.

Sirve un puerro, una cebolleta y media zanahoria por pincho. Acompaña con las tostadas de pan de arroz.

Ingredientes (4 pinchos)

4 puerros finos

4 cebolletas finas

2 zanahorias

100 g de harina de tempura

100 ml de agua fría

aceite de oliva virgen

sal

4 tostadas de pan de arroz





Anchoas marinadas con lima

Elaboración

Limpia las anchoas, retirando la cabeza y las espinas. Sepáralas en 2 filetes y extiéndelas en una fuente con la piel hacia abajo. Espolvoréalas con sal fina y el zumo de 2 limas. Tápalas con papel transparente de cocina y déjalas macerando en el frigorífico durante una hora.

Corta la piel de una lima y de la naranja en juliana fina.

Saca las anchoas de la fuente con la marinada y escúrrelas. Colócalas con la piel hacia arriba en otra fuente, sálalas y rocíalas con aceite.

Corta el pan en rodajas y tuéstalas en el horno. Untalas con el diente de ajo y sirve un filete de anchoa sobre cada rodaja de pan, adornando con las tiras de lima y naranja.

Ingredientes (24 pinchos)

12 anchoas
3 limas
1 naranja
1 barra de pan de semillas
1 diente de ajo
aceite de oliva virgen extra
sal





Mejillones gratinados

Elaboración

Limpia los mejillones con un cuchillo (raspando las cáscaras y retirando las barbas), ábrelos en una cazuela con agua hirviendo y una pizca de sal. Retira una de las cáscaras y reserva los mejillones dentro de otra cáscara.

Pica finamente la cebolla, las chalotas, el pimiento y los dientes de ajo y ponlos a rehogar en una cazuela con un poco de aceite. Pela el tomate, pícalo fino e incorpóralo. Finalmente, pica el trozo de guindilla y añádelo. Incorpora la harina, rehoga brevemente y mezcla bien. Vierte la leche poco a poco sin dejar de remover. Espolvorea con un poco de perejil picado y pon a punto de sal.

Pon sal gruesa sobre una fuente apta para el horno, coloca encima los mejillones y cubre cada uno con una cucharada de bechamel. Gratina en el horno durante 3-5 minutos. Decora con una rama de perejil y sirve.

Ingredientes (2-4 personas)

24 mejillones
½ cebolla
6 chalotas
1 tomate
1 pimiento verde
2 dientes de ajo
agua
½ l de leche
3 cucharadas de harina
aceite de oliva virgen
sal
un trozo de guindilla picante
perejil
sal gruesa





Morcilla de arroz con pimientos del piquillo

Elaboración

Corta la morcilla en rodajas gruesas y ponlas a freír en una sartén con bastante aceite. Tapa la sartén para que no salpique.

Pon un poco de aceite en otra sartén, añade los pimientos (enteros), sazónalos y fríelos 3 minutos por cada lado.

Sirve en un plato llano grande, colocando la morcilla en la parte central y los pimientos alrededor.

Ingredientes (4 pinchos)

1 morcilla de arroz
8 pimientos del piquillo en conserva
aceite de oliva virgen
sal





Talo con maravillas de cerdo

Elaboración

Pon la harina en un recipiente. Haz un hueco en el centro y añade una pizca de sal. Temple el agua en una cazuela y agrécala poco a poco al recipiente de la harina.

Amasa a mano hasta que quede una masa compacta y homogénea. Humedece un paño con agua, tapa la masa y déjala reposar durante 30 minutos.

Haz 4 bolitas y extiende la masa empezando por la parte exterior y sigue extendiendo por el centro hasta que quede una torta fina. Calienta la plancha y cocina las tortas de maíz por los 2 lados hasta que se doren un poco.

Corta la panceta, el chorizo y la morcilla en rodajas. Es importante que una vez que cortes las rodajas retires la piel de la morcilla para que no se desparrame al freír.

Sirve un talo por persona y pon encima de cada uno una rodaja de morcilla, una de chorizo y otra de panceta.

Ingredientes (4 pinchos)

75 g de harina de maíz recién molida

100 g de panceta

100 g de morcilla

50 g de chorizo

50 ml de agua templada

aceite de oliva virgen

sal





Almejas a la marinera

Elaboración

Pica muy bien la cebolleta y el diente de ajo y ponlos a pochar en una cazuela amplia y baja con un poco de aceite. Añade la harina y rehógala un poco sin dejar de mezclar.

Vierte el vino blanco, incorpora las almejas y mantén al fuego hasta que se abran.

Espolvorea con el perejil y sirve.

Ingredientes (8 raciones)

1/2 kg de almejas

1 cebolleta

1 diente de ajo

1 cucharadita de harina

1 vaso de vino blanco

aceite de oliva virgen

perejil picado





Arroz semáforo

Elaboración

Pon agua a hervir en la olla exprés, añade una pizca de sal y el arroz. Coloca el accesorio para cocer al vapor y pon encima la zanahoria pelada. Tapa la olla y deja cocer durante 5 minutos. Reserva la zanahoria y refresca y escurre el arroz.

Pica la cebolleta y el diente de ajo y ponlos a pochar en una sartén con aceite. Cuando vaya cogiendo un poco de color, pica la panceta en dados y añádelos. Cocina hasta que se haga la panceta y se doren bien la cebolleta y el ajo.

Pon el huevo en un bol y bátelo. Vierte la leche y sigue batiendo. Agrega las verduras con panceta y el arroz y mezcla bien. Corta la zanahoria en rodajas y añádela mezclando con cuidado. Pasa la mezcla a un recipiente apto para el horno y cocina en el horno a 200 grados durante 12 minutos. Retira del horno y sirve en 4 platitos.

Frie las tiras de pimientos en una sartén con aceite y decora con ellas cada plato.

Ingredientes (4 pinchos)

50 g de arroz
1 zanahoria
75 g de panceta
½ cebolleta
1 diente de ajo
tiras de pimiento rojo, amarillo y verde
1 huevo
4 cucharadas de leche
aceite de oliva virgen
sal





Champiñones en salsa de vino

Elaboración

Pica de forma fina la cebolla y el ajo y ponlos a rehogar en una cazuela con aceite hasta que se doren.

Limpia los champiñones y añádelos enteros a la cazuela. Agrega la harina, la guindilla y el vino blanco. Sazona y espolvorea con el perejil. Deja cocer a fuego lento durante 30-45 minutos.

Fríe las rebanadas de pan en una sartén con aceite. Escúrrelas bien sobre papel absorbente de cocina.

Sirve los champiñones sobre las rebanadas de pan frito y salsea.

Ingredientes (12 pichos)

800 g de champiñones
1 cebolla
1 diente de ajo
1 trocito de guindilla picante
1 ½ cucharadas de harina
1 vaso de vino blanco
12 rebanadas de pan
perejil picado
aceite de oliva virgen
sal





Mejillones rellenos

Elaboración

Limpia los mejillones retirando las barbas y raspando las conchas para retirar cualquier adherencia que puedan tener. Pon el vino en una cazuela y añade los mejillones. Tápalos y cuécelos hasta que se abran. Separa las conchas de la carne y pícala.

Pica muy finos la cebolla y el pimiento y ponlos a pochar en una sartén con aceite. Agrega la sal y las guindillas de cayena; cuando esté bien pochado retira las guindillas e incorpora la carne de los mejillones y la salsa de tomate. Cocina todo brevemente y deja templar.

Para la bechamel, pon un poco de aceite en una sartén, añade 2 cucharadas de harina, rehógala bien y vierte la leche poco a poco sin dejar de batir. Cocina hasta que espese y agrega un poco de perejil picado y sal.

Rellena las cáscaras de mejillón con la farsa y cúbrelos con la bechamel en caliente. Deja que la bechamel endurezca y pásalos por harina, huevo y pan rallado. Frielos en una sartén con aceite, escúrrelos sobre papel absorbente de cocina y sirve.

Ingredientes (20 piezas)

20 mejillones
1 cebolla
1 pimiento verde
2 cucharadas de salsa de tomate
½ l de leche
2 huevos
harina
pan rallado
1 vaso de vino blanco
aceite de oliva virgen
sal
2 guindillas de cayena
perejil





Puerros con salsa romesco

Elaboración

Limpia bien los puerros retirándoles la parte inferior, las hojas verdes y la capa externa. Ponlos a cocer en una cazuela con agua y una pizca de sal. En 15 minutos estarán a punto.

Para preparar la salsa romesco, pon en el mortero el ajo picado, un trozo de guindilla, el pimentón, la carne del pimiento choricero (previamente remojado), el tomate pelado y troceado y el pan remojado en agua y escurrido. Sazona y maja hasta que quede una pasta homogénea. Añade un poco de aceite para aligerar la salsa.

Pon en un plato llano los puerros cocidos acompañados de la salsa romesco. Decora con una hojita de perejil.

Ingredientes (4 pinchos)

4 puerros grandes cocidos
agua
sal

Para la salsa romesco

1 diente de ajo
1 trocito de guindilla
½ cucharadita de pimentón
1 pimiento choricero o 2 horas
1 tomate maduro
40 g de miga de pan tierno
aceite de oliva virgen
sal
perejil





Risotto de higadillos de pollo y jamón

Elaboración

Pica muy finos la cebolleta y el pimiento y ponlos a dorar en una cazuela amplia y baja con aceite. Pica también el diente de ajo, añádelo yazona.

Cuando vaya cogiendo color, limpia, trocea los higadillos de pollo, salpimientalos e incorpóralos a la sartén. Rehoga un poco, agrega el vino blanco y el arroz y mezcla bien.

Vierte el caldo poco a poco y cocina durante 15 minutos sin dejar de remover. Incorpora el queso y sigue mezclando hasta que se funda. Acompaña cada ración con una lonchita de jamón.

Ingredientes (4 pinchos)

75 g de arroz
75 g de higadillos de pollo
4 lonchitas de jamón
8 dados de queso
½ cebolleta
½ pimiento verde
1 diente de ajo
½ l de caldo de pollo
½ vaso de vino blanco
aceite de oliva virgen
sal
pimienta





Ensaladilla rusa

Elaboración

Pon a cocer las patatas con piel, los huevos enteros y las zanahorias peladas en una cazuela con abundante agua. Deja que se enfrien, pela los huevos y las patatas y pícalos en cuadraditos pequeños. Pica también la zanahoria.

Coloca todo en un recipiente grande, sazona y agrega el bonito desmigado y los guisantes cocidos. Añade la mahonesa y mezcla bien.

Sirve pequeñas porciones y decóralas a tu gusto con tiras de pimiento, aceitunas, patata azul, huevo, gambas u hojas de lechuga cortada en juliana fina.

Ingredientes (20 pinchos)

4 patatas

3 huevos

2 zanahorias

200 g de bonito en aceite

150 g de guisantes cocidos

½ litro de mahonesa

agua

sal

Para decorar

lechuga

huevo cocido

gambas cocidas

aceitunas

pimiento morrón

patata azul cocida





Croquetas de gamba y patata

Elaboración

Pela las gambas retirándoles la cabeza y la cáscara, pero dejándoles la punta de la cola. Sazónalas.

Pon las patatas a cocer en una cazuela con agua. Pélalas, pásalas por el pasapurés y sazónalas.

Pica el diente de ajo y un poco de perejil, colócalos en el mortero y maja bien hasta que quede una mezcla homogénea. Añádelo al puré y mezcla bien.

Coge una porción (del tamaño de una galleta) de puré de patatas, coloca en el centro una gamba, dejando la cola fuera, y cubre con el puré que queda en los bordes. Pásalas por harina, huevo batido y pan rallado y frielas a fuego medio en una sartén con abundante aceite.

Escúrrelas y sirve. Acompaña con un poco de salsa de tomate.

Ingredientes (20 piezas)

4 patatas
20 gambas
1 vaso de salsa de tomate
1 diente de ajo
harina
2 huevos
pan rallado
agua
aceite de oliva virgen
sal
perejil





Apio con queso

Elaboración

Limpia el apio, retirándole los hilos. Córtalo en trozos de unos 4 centímetros.

Pica muy finos el diente de ajo y un par de ramas de perejil. Colócalos en un bol, añade el queso de untar y mezcla bien.

Rellena los tallos de apio con la mezcla, colócalos en una fuente y adorna el plato con una rama de perejil.

Ingredientes (4 pinchos)

2 tallos de apio

200 g de queso fresco de untar

½ diente de ajo

perejil





Carne cocida con pimientos

Elaboración

Pon la olla exprés con agua. Añade la carne, las hortalizas (cebolla, zanahoria y puerro) y una pizca de sal. Cierra la tapa y deja cocer durante 25 minutos desde el momento en que empiece a salir el vapor.

Escurre la carne, córtala en 8 trozos, pásalos a una cazuelita, cúbrelos con la salsa de tomate y dales un hervor. Frie los pimientos por los 2 lados en una sartén con aceite y el diente de ajo.

Sirve en cada platito un par de trozos de carne con tomate y acompaña con un pimiento y un trozo de pan.

Ingredientes (4 pinchos)

300 g de morcillo
4 pimientos del piquillo
8 cucharadas de salsa de tomate
1 cebolla
1 puerro
1 zanahoria
1 diente de ajo
agua
aceite de oliva virgen
sal
4 trozos de pan





Tigres

Elaboración

Limpia los mejillones, retira las barbas y cualquier suciedad que puedan tener adherida a las conchas. Ponlos en una cazuela, agrega el vino blanco y ponlos a cocer hasta que se abran. Retira las valvas que no tienen carne y reserva el resto.

Para la salsa de tomate, pica el puerro, la cebolla y la cebolleta y pon a rehogar en una cazuela con un poco de aceite. Cuando vaya cogiendo color, pica el pimiento morrón y los tomates y añádelos. Agrega también la guindilla de cayena, sazona y cocina a fuego medio durante 20 minutos. Pasa la salsa por el pasapurés o tritura con una batidora.

Sirve los mejillones en una fuente y salséalos y decora con una ramita de perejil.

Ingredientes (24 personas)

24 mejillones

½ vaso de vino blanco

Para la salsa de tomate

5 tomates maduros

1 puerro

1 pimiento morrón asado

1 cebolleta

1 cebolla

½ guindilla de cayena

aceite de oliva virgen

sal

1 ramita de perejil





Rape alangostado

Elaboración

Sazona el lomo de rape, úntalo con pimentón dulce y envuélvelo (presionando) con papel de aluminio.

Ponlo a cocer en una cazuela con agua hirviendo durante 5 minutos. Deja templar y córtalo en rodajas.

Mezcla en un cuenco una cucharadita de pimentón con 3 cucharadas de aceite y bate bien.

Coloca 3 rebanadas de rape sobre cada rebanada de pan tostado y riega con la mezcla de aceite y pimentón.

Ingredientes (4 pinchos)

1 lomo de rape de 300 g

agua

aceite de oliva virgen

sal

pimentón dulce

4 rebanadas de pan de semillas

tostado





Huevos rellenos de atún

Elaboración

Para preparar la mahonesa, pon el huevo en una jarra, añade un chorrito de vinagre, el aceite y una pizca de sal. Bate con la batidora hasta que ligue.

Pon los huevos a cocer durante 15 minutos en una cazuela con agua. Pélalos y córtalos por la mitad. Retira las yemas y ponlas en un bol (reserva las claras). Añade el atún o bonito, desmenúzalo todo y mezcla. Agrega la mitad de la mahonesa, espolvorea con perejil picado y mezcla bien.

Con una cuchara pequeña rellena las claras reservadas anteriormente y cubre con un poco de mahonesa. Corta la zanahoria en rodajas y colócalas sobre los huevos rellenos. Decora cada huevo con unas hojas de perejil. Sirvelos en una fuente y decora con rodajas de tomate.

Ingredientes (4 pinchos)

4 huevos
100 g de atún o bonito en aceite
1 zanahoria cocida
1 tomate
agua
perejil

Para la salsa mahonesa

1 huevo
½ de l de aceite
1 chorro de vinagre
1 pizca de sal





Albóndigas con jamón y queso y fritada de tomate

Elaboración

Pica los dientes de ajo, la cebolla y el pimiento verde y ponlos a pochar en una sartén con aceite. Haz un corte (en forma de cruz) en la parte inferior de los tomates y escáldalos en una cazuela con agua hirviendo. Pélalos, trocéalos y añádelos a la sartén. Agrega una pizca de sal y de azúcar y cocina durante 20 minutos.

Pon la miga de pan a remojar con un poco de leche. Cuando se empape bien retírala la leche sobrante.

Mezcla en un bol la carne picada, el jamón picado, el pan remojado y escurrido, el huevo y un poco de perejil picado. Salpimienta y amasa a mano hasta conseguir una masa homogénea.

Corta el queso en dados. Coge pequeñas porciones de carne, coloca en el centro de cada una un dado de queso y forma las bolitas. Pásalas por harina y fríelas en una sartén con aceite. Sirve en cada platito un poco de salsa de tomate y coloca encima la albóndiga. Decora con una rama de perejil.

Ingredientes (20 piezas)

600 g de carne picada
150 g de jamón
100 g de queso
1 huevo
4 tomates
1 cebolla
1 pimiento verde
2 dientes de ajo
100 g de miga de pan
un poco de leche
harina
agua
aceite de oliva virgen
sal
azúcar
pimienta
perejil





Brocheta de rape con pimientos asados

Elaboración

Limpia los pimientos morrones con agua. Colócalos en una placa de horno, sazónalos y riégalos con un buen chorro de aceite.

Hornéalos a 170 grados durante 25-30 minutos. Pélalos, córtalos en tiras y aliñalos con aceite y sal.

Monta las brochetas, insertando en cada pincho dos trozos de rape, dos trozos de pimiento verde, dos trozos de tocineta y un tomatito. Sazónalas y fríelas en una sartén con un poco de aceite.

Sirve las brochetas y decora el plato con el limón. Acompáñalas con los pimientos morrones.

Ingredientes 14 brochetas

8 trozos de rape
8 trozos de pimiento verde
4 tomates pequeños
8 trozos de tocineta
2 pimientos morrones
1 limón
aceite de oliva virgen
sal





Crema de calabaza con bacalao salteado

Elaboración

Pela la patata y la calabaza. Trocéalas y ponlas en una cazuela, cubre con agua, salpimienta y riega con un chorro de aceite. Deja cocer durante 10 minutos.

Tritura con una batidora eléctrica y sirve en 12 copitas.

Retira la piel del bacalao y córtalo en dados. Saltéallos en una sartén con aceite y coloca en cada copita 1 o 2 trozos.

Ingredientes: 12 copitas

200 g de calabaza

1 patata

200 g de bacalao desalado

agua

aceite de oliva virgen

sal

pimienta





Rollitos de jamón

Elaboración

Estira el hojaldre y córtalo en triángulos de unos 10 centímetros de lado.

Corta el jamón serrano y el cocido en triángulos de unos 9 centímetros de lado. Coloca los triángulos de jamón sobre los triángulos de hojaldre (puedes combinar otros ingredientes que sean más de tu gusto).

Enróllalos y colócalos sobre una placa de hornear. Bate el huevo y unta la superficie. Introduce en el horno (previamente calentado) a 190 grados durante 20 minutos aproximadamente.

Puedes acompañarlos con un poco de salsa de tomate casera.

Ingredientes: 14 pinchos

200 g de hojaldre

4 lonchas de jamón cocido

4 lonchas de jamón serrano

1 huevo

salsa de tomate





Carré de cordero al horno

Elaboración

Salpimienta el costillar y ponlo en un bol. Agrega la canela, el cebollino, y un buen chorro de aceite. Mezcla bien y deja macerar durante 30 minutos. Colócalo en un recipiente apto para el horno, riégalo con el líquido de la maceración, medio vaso de vino tinto, medio vaso de agua y unos granos de pimienta negra. Introduce en el horno a 200 grados durante 20 minutos.

Retira el carré y córtalo en 8 chuletillas. Pasa la salsa resultante a una cazuelita y lígala con un poco de harina de maíz diluida en agua.

Sirve 2 chuletillas por pincho, salséalas y acompáñalas con rodajas de pan de centeno.

Ingredientes (4 pinchos)

1 trozo de costillar de cordero con
8 chuletillas de palo
½ vaso de vino tinto
harina de maíz refinada
agua
aceite de oliva virgen
sal
pimienta
½ cucharadita de canela en polvo
½ cucharadita de cebollino picado
unos granos de pimienta negra
pan de centeno





Crepes de champiñón y queso

Elaboración

Mezcla en una cazuela la nata, el caldo y el queso rallado. Reduce a fuego lento durante 10 minutos.

Pon en una jarra la leche, la harina, el huevo, un chorrito de aceite, una pizca de sal y un poco de perejil picado. Tritura con una batidora hasta que quede todo bien mezclado. Calienta bien la sartén, vierte un poco de masa, espárcela bien por el fondo; cuando empiece a solidificarse y a sacar burbujas dale la vuelta para que se haga por el otro lado. Repite la operación hasta terminar con la masa.

Pela los ajos, córtalos en láminas y dóralos en una sartén con un poco de aceite. Añade los champiñones limpios y fileteados y deja pochar.

Rellena las crepes, colocando sobre cada una unos champiñones y una rodaja de queso. Dóblalas en cuatro y fríelas en una sartén con 4-5 cucharadas de aceite, hasta que se doren (aproximadamente 1 minuto por cada lado). Sirve las crepes en una fuente y vierte un poco de salsa a los lados. Adorna con unas ramitas de perejil.

Ingredientes (4 pinchos)

200 g de champiñones
8 lonchas de queso
1-2 dientes de ajo
200 ml de leche
100 g de harina
1 huevo
aceite de oliva virgen extra
sal
perejil

Para la salsa

200 ml de nata
200 ml de caldo
50 g de queso rallado





Pencas de acelga rellenas de queso y salmón

Elaboración

Separa las hojas de las pencas. Quitales las hebras y córtalas en trozos de 7 cm. Ponlas a cocer en una cazuela con agua y una pizca de sal durante 15 minutos. Escúrrelas y extiéndelas sobre una superficie lisa.

Corta el salmón y el queso del mismo tamaño que las pencas. Pon sobre cada trozo de penca un trozo de queso y otro de salmón y cubre con un trozo de penca. Pásalas por harina y huevo y frielas en una sartén con aceite.

Escúrrelas y espolvoréalas con perejil y huevo picado.

Ingredientes (4 pinchos)

2 acelgas grandes
2 lonchas de queso
2 lonchas de salmón ahumado
1 huevo cocido
huevo batido
harina
agua
aceite de oliva virgen
sal
perejil picado





Flamenquines cordobeses

Elaboración

Extiende las lonchas de lomo sobre una superficie lisa y coloca sobre cada una media loncha de jamón. Enróllalos, pinchalos con un palillo y pásalos por pan rallado.

Pela y corta los dientes de ajo por la mitad. Ponlos a freír en una sartén con aceite y cuando empiecen a coger color añade los rollitos. Frielos hasta que se doren.

Pela la patata, córtala en bastoncitos finos, sazónala y frielos en una sartén con abundante aceite caliente. Sirve los flamenquines y acompáñalos con las patatas paja.

Ingredientes (8 pinchos)

8 lonchas finas de lomo adobado
4 lonchas de jamón serrano
1 patata
2 dientes de ajo
pan rallado
aceite de oliva virgen
sal





Huevo cocido con gambas y mahonesa

Elaboración

Pela las gambas y cuécelas durante un par de minutos en otra cazuela con un poco de agua y una pizca de sal. Deja que se enfrien.

Pon los huevos a cocer en una cazuela con agua durante 12 minutos. Refréscalos, pélalos y córtalos por la mitad. Corta con cuidado un poco de la base para que al pincharlos se mantengan de pie.

Ensarta en el palillo medio huevo, un par de gambas y un par de aceitunas. Decóralos con un poco de mahonesa y acompáñalos con una rodaja de pan.

Ingredientes 14 pinchos

2 huevos
8 gambas
8 aceitunas rellenas
4 cucharadas de mahonesa
4 rebanadas de pan
agua
sal





Tartaletas de verdura

Elaboración

Pica las verduras y ponlas a cocer en una cazuela con agua y una pizca de sal. Déjalas cocer hasta que estén tiernas (aproximadamente 20 minutos). Escúrrelas y reserva por un lado medio vaso de caldo y por otro las verduras.

Prepara una bechamel poniendo un poco de aceite en una cazuelita, añade la harina y rehógala. Vierte el caldo y la leche poco a poco sin dejar de remover. Sazona y mantén al fuego hasta que espese.

Retira las tapas de los volovanes y rellénalos con trocitos de las diferentes verduras. Cúbrelos con la bechamel y ponlos en el horno durante 5 minutos a 160 grados. Sirve los volovanes con sus tapitas.

Ingredientes (4 pinchos)

4 volovanes de hojaldre
1/2 vaso de leche
1 cucharada de harina
1 puerro
1 zanahoria
100 g de judías verdes
1 penca de acelga
1 ramillete de coliflor
aceite de oliva virgen
agua
sal





Bonito con pepinillos

Elaboración

Inserta en el palillo un taco de bonito, una punta de espárrago, dos pepinillos, la aceituna verde y la negra.

Para la vinagreta, pica muy finos la cebolleta y los pimientos y colócalos en un bol, agrega aceite, vinagre y sal. Bate todo bien y riega el pincho.

Ingredientes (4 pinchos)

- 4 tacos de bonito
- 8 pepinillos en vinagre
- 4 puntas de espárragos
- 4 aceitunas verdes
- 4 aceitunas negras

Para la vinagreta

- ¼ de cebolleta
- ¼ de pimiento verde
- 1 trozo de pimiento rojo
- 4 cucharadas de aceite de oliva virgen
- 1 cucharadita de vinagre
- sal





Pinchos de hígado

Elaboración

Monta las brochetas, alternando el hígado, los champiñones, los trozos de pimiento y las lonchas de tocineta.

Salpimenta y frielos en una sartén con un poco de aceite. Cuando se hagan por un lado, dales la vuelta.

Para acompañar, pela una patata, córtala a tu gusto y friela en una sartén con aceite bien caliente. El corte de patata paja queda perfecto para acompañar a las brochetas. Para que te salgan bien, sólo tienes que hacer los cortes en bastoncitos muy finos y escurrirlos bien después de freír.

Ingredientes (4 pinchos)

8 trozos de hígado de ternera
8 cabezas de champiñones
8 trozos de pimiento verde o rojo
8 lonchas de tocineta
1 patata
aceite de oliva virgen
sal
pimienta negra





Gilda

Elaboración

Ensarta en cada palillo una aceituna, 3 guindillas, otra aceituna y la anchoa. Riégalas con un poco de aceite.

Pincha cada una en una rodaja de pan.

Ingredientes (4 pinchos)

12 guindillas en vinagre
8 aceitunas rellenas
4 anchoas en salazón
aceite de oliva virgen
4 rebanadas de pan





Costilla de cerdo al tomillo

Elaboración

Bate en un bol 4 cucharadas de aceite con el tomillo y la sal.

Vierte la mezcla sobre las costillas y deja macerando en el frigorífico durante 4 horas. Frielas en una sartén con un poco de aceite, hasta que queden bien doradas.

Pela las patatas, córtalas a tu gusto y frielas en una sartén con aceite. Escúrrelas bien y acompaña las costillas.

Ingredientes (4 pinchos)

8 costillas de cerdo troceadas

1-2 patatas

½ cucharada de tomillo

aceite de oliva virgen

sal





Alcachofa en vinagreta

Elaboración

Ensarta en cada pañito una alcachofa, el espárrago cortado en 2 y un par de aceitunas. Sirvelo pinchado en una rodaja de pan.

Para la vinagreta, pica muy finos la cebolleta y los pimientos y colócalos en un bol; agrega aceite, vinagre y sal. Bate todo bien y riega el pincho.

Ingredientes (4 pinchos)

4 alcachofas en conserva
4 espárragos
8 aceitunas rellenas
4 rebanadas de pan negro

Para la vinagreta

¼ de cebolleta
¼ de pimiento verde
1 trozo de pimiento rojo
4 cucharadas de aceite de oliva virgen
1 cucharadita de vinagre
sal





Pinchos morunos

Elaboración

Corta la carne en trozos de bocado y colócalos en una fuente honda.

Pela y pica finamente el diente de ajo. Colócalo en un bol, agrega un chorro de aceite, el vino blanco, el pimentón, el tomillo, el orégano, el perejil, la sal y la pimienta. Bate y vierte sobre la carne. Introduce en el frigorífico y deja macerar durante 24 horas.

Pincha los trozos de carne en los palitos y sazónalos. Frielos en una sartén con un poco de aceite o cocinalos sobre una plancha bien caliente. En 6 minutos estarán a punto.

Puedes acompañarlos con unas patatas fritas y unos tomates asados.

Ingredientes (4 pinchos)

300-400 g de carne de cordero

1 chorro de vino blanco

1 diente de ajo

aceite de oliva virgen

sal

pimienta

1 pizca de pimentón picante

1 pizca de tomillo

1 pizca de orégano

perejil picado

Para acompañar

2 tomates asados

patatas fritas





Langostino marinado con puerro salteado

Elaboración

Pela los langostinos, extiende las colas sobre un trozo de papel de cocina transparente y ciérralo. Golpéalo con el fondo de una cazuela hasta que quede bien aplastado. Introduce los paquetitos en el congelador durante 1 hora hasta que endurezcan.

Retira los langostinos del congelador, extiéndelos sobre una fuente y sazónalos. Pela el diente de ajo, láminalo y dóralo en una sartén con un poco de aceite. Riega los langostinos y déjalos macerar durante 10 minutos.

Pica el puerro en juliana fina y saltéalo en una sartén con un poco de aceite hasta que quede dorado.

Para servir, coloca el langostino sobre la rebanada de pan, encima pon un poco de puerro frito y espolvorea con la ralladura de limón.

Ingredientes (4 pinchos)

- 4 langostinos
- 1 cucharada de ralladura fina de limón
- 1 puerro
- 1 diente de ajo
- 4 rebanadas de pan
- aceite de oliva virgen
- sal





Pescadito frito

Elaboración

Limpia el pescado, trocéalo y aderézalo con sal y limón. Mezcla la harina con la levadura y pasa el pescado por esta mezcla.

Pon a calentar abundante aceite en una sartén, añade los ajos enteros y sin pelar.

Cuando el aceite esté bien caliente, fríe el pescado (en cantidades pequeñas para que el aceite no baje de temperatura) hasta que adquiera un color dorado. Escúrrelo sobre papel absorbente de cocina.

Sírvelo en una fuente amplia forrada con blanda. Espolvorea con perejil picado y decora con un limón.

Ingredientes

11 ración para 8 personas

1 kg de pescado variado (boquerones, sardinas, gallos, pescadilla, calamares, etcétera)
1 plato de harina
1 sobre de levadura
5 dientes de ajo
aceite de oliva virgen
2 limones
sal
perejil





Piquillos con queso de cabra

Elaboración

Pela los dientes de ajo y laminalos. Ponlos a dorar en una sartén con un poco de aceite. Cuando se doren añade los pimientos, una pizca de sal y una de azúcar y cocina durante 5 minutos a fuego medio.

Corta las rodajas de queso por la mitad.

Extiende sobre cada rebanada de pan 2 pimientos y 2 medias rodajas de queso, alternándolos. Decora cada pincho con un par de láminas de ajo fritas.

Ingredientes (4 pinchos)

8 pimientos del piquillo
4 rodajas de queso de cabra
4 rebanadas de pan
2 dientes de ajo
aceite de oliva virgen
sal
azúcar





Vieiras rellenas

Elaboración

Pela la patata, trocéala y ponla a cocer en una cazuela con un poco de agua y una pizca de sal. En 15 minutos estará a punto. Pásala por el pasapurés.

Limpia las vieiras y resérvalas.

Pica las cebolletas en juliana fina y ponlas a pochar en una sartén con aceite. Sazona y cuando esté bien pochada, agrega el pimentón, retira del fuego y mezcla bien.

Pon en el fondo de cada concha un poco de puré, coloca encima la carne de la vieira y cubre con un poco de la cebolleta pochada. Hornéalas durante 5-8 minutos a 180-190 grados y sirve.

Puedes presentarlas en una fuente con sal gorda en el fondo para que no bailen. Decora con un limón.

Ingredientes (4 pinchos)

4 vieiras

½ cucharadita de pimentón
(dulce o picante)

1-2 cebolletas

aceite de oliva virgen

sal

sal gorda

1 limón

Para el puré de patata

1 patata grande

agua

sal

1 chorro de aceite de oliva





Chistorra en hojaldre

Elaboración

Espolvorea el hojaldre con un poco de harina, estíralo con un rodillo y corta 4 rectángulos.

Corta la chistorra en 4 trozos, envuelve cada uno con un trozo de hojaldre y colócalos sobre una fuente de hornear.

Bate el huevo y con un pincel unta la parte superior de los hojaldres. Introduce en el horno a 180 grados durante 10-15 minutos aproximadamente o hasta que se dore el hojaldre. Sirve caliente.

Ingredientes (4 pinchos)

200 g de chistorra

100 g de hojaldre

un poco de harina

1 huevo





Anchoas rellenas

Elaboración

Frie los pimientos; si la piel es gruesa, péalos.

Limpia las anchoas, retirándoles las cabezas, tripas y espinas centrales. Ábre las (sin separar del todo), sazónalas, extiéndelas sobre una fuente amplia. Exprime el zumo de 2 limones y viértelo sobre las anchoas. Deja macerar durante 15 minutos.

Retíralas, escúrrelas y pon sobre cada una una loncha de jamón y un trozo de pimiento. Cubre con otra anchoa. Pásalas por harina y huevo y frielas en una sartén con aceite a la que habrás añadido un diente de ajo cortado en láminas.

Escúrrelas, sírvelas y decora con un limón.

Ingredientes: 82 piezas

24 anchoas
100 g de jamón en lonchas
3 pimientos verdes
1 diente de ajo
2 limones
harina
huevo batido
aceite de oliva virgen
sal





Merluza frita con piquillos

Elaboración

Pela los dientes de ajo y laminarlos. Ponlos a dorar en una sartén con un poco de aceite. Cuando se doren añade los pimientos, una pizca de sal y una de azúcar y cocina durante 5 minutos a fuego medio.

Corta la merluza en 4 filetes. Sálalos, pásalos por harina y huevo batido y frielos en una sartén con aceite.

Sirve sobre cada rebanada de pan un par de pimientos y un trozo de pescado.

Ingredientes 14 pinchos

250 g de merluza limpia

sin piel ni espinas

8 pimientos del piquillo

4 rebanadas de pan

2 dientes de ajo

1 huevo batido

harina

aceite de oliva virgen

sal

azúcar





Aguacates rellenos de salmón

Elaboración

Corta los aguacates por la mitad. Retírales el hueso y vacíalos con una cuchara.

Pica la carne de los aguacates y 4 lonchas de salmón. Pon en un bol e incorpora la mahonesa. Mezcla suavemente hasta conseguir una masa homogénea.

Rellena los aguacates con la mezcla. Corta las otras 2 lonchas por la mitad y adorna los aguacates.

Limpia la escarola, pícala y colócala en el fondo del plato. Pon encima los aguacates.

Ingredientes (4 pinchos)

2 aguacates

6 lonchas de salmón ahumado

2 cucharadas de mahonesa

½ escarola





Pan con jamón y huevo de codorniz

Elaboración

Limpia el tomate, córtalo por la mitad y rállalo sobre un bol. Salpimientalo, riégalo con un chorrito de aceite, espolvoréalo con perejil picado, mezcla bien y reserva.

Coloca las rebanadas de pan sobre la placa de hornear y tuéstalas en el horno durante 3-4 minutos. Úntalas con el diente de ajo y un poco de la mezcla de tomate rallado. Pica muy fino el jamón y cúbre las.

Frie los huevos de codorniz en una sartén con aceite y colócalos encima.

Ingredientes (4 pinchos)

100 g de jamón ibérico

4 huevos de codorniz

1 tomate maduro (pequeño)

1 diente de ajo

aceite de oliva virgen

sal

pimienta

perejil

4 rebanadas de pan de leña





Mejillones con pimientos

Elaboración

Limpia los mejillones, retirando las barbas y cualquier suciedad que puedan tener adherida a las conchas.

Pon un poco de agua en una cazuela, agrega la mitad del vino y los granos de pimienta blanca. Añade los mejillones y mantén al fuego hasta que se abran. Retira la valva que carece de carne y coloca las otras sobre una fuente amplia. Reserva el caldo de cocción.

Pica el pimiento y los dientes de ajo en láminas finas. Ponlos a pochar durante 5 minutos en una sartén con un poco de aceite. Sazona e incorpora la harina. Mezcla bien y rehoga brevemente. Vierte el caldo de cocción reservado anteriormente y el resto del vino y cocina un poco hasta que espese. Espolvorea con perejil picado y salsea los mejillones.

Ingredientes (24 mejillones)

24 mejillones
1 pimiento rojo
4 dientes de ajo
1 vaso de vino blanco
harina
agua
aceite de oliva virgen
sal
pimienta blanca en grano
perejil picado





Foie con espárrago verde y jamón

Elaboración

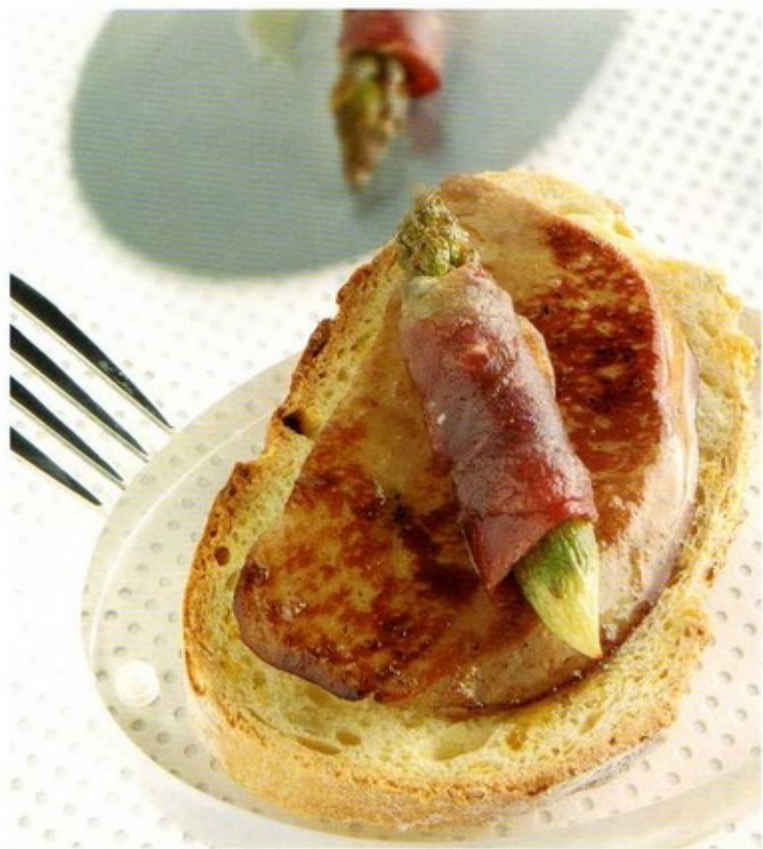
Limpia los espárragos verdes, córtalos por la mitad y retira la parte baja. Fríe la parte de las puntas en una sartén con un poco de aceite.

Retíralos y deja que se enfrien. Envuelve cada espárrago con una loncha de jamón y vuelve a freirlos.

Cocina el foie en una sartén sin aceite durante 15 segundos por cada lado y sazónalo. Para servir, extiende las rebanadas de pan, coloca encima las rodajas de foie y encima los rollitos de espárrago.

Ingredientes (4 pinchos)

4 rodajas de foie fresco (200 g)
4 espárragos verdes
4 lonchas de jamón ibérico
4 rebanadas de pan
aceite de oliva virgen
sal





Sardinas fritas enharinadas

Elaboración

Limpia las sardinas, retirándoles cabeza, tripa y espina central. Enjuágalas.

Extiéndelas (abiertas) sobre un recipiente amplio. Salpimientéalas, espolvoréalas con el tomillo y añade la hoja de laurel. Vierte el vino blanco y déjalas macerar durante 2 horas.

Una vez maceradas, pásalas por harina y fríelas en una sartén con aceite caliente al que habrás añadido 2 dientes de ajo enteros y sin pelar.

Frie los pimientos verdes en una sartén aparte y sírvelos con las sardinas. Adorna con el limón.

Ingredientes (4 pinchos)

4-8 sardinas
4 pimientos verdes
2 dientes de ajo
1 chorro de vino blanco
harina
aceite de oliva virgen
sal
pimienta
1 pizca de tomillo
1 hoja de laurel
½ limón





Sobrasada con torta del Casar

Elaboración

Pica las nueces y colócalas en un recipiente apto para el horno. Tuéstalas brevemente en el horno.

Unta la sobrasada en los panes. Con una cucharilla pon un poco de queso sobre la mitad del pincho.

Gratina en el horno durante 1 minuto. Retira los panes y espolvoréalos con las nueces tostadas.

Ingredientes (4 pinchos)

- 200 g de sobrasada
- 100 g de torta del Casar
- 4 rebanadas de pan
- 50 g de nueces peladas





Brochetas de champiñones y pollo

Elaboración

Limpia la pechuga de pollo retirándole la grasa y córtala en dados.

Limpia también los champiñones. Pica las lonchas de panceta en trozos de bocado.

Monta las brochetas intercalando trozos de champiñón, de panceta y de pollo. Salpimientalas, riégalas con un chorrito de aceite y cocinalas sobre la plancha 3 minutos por cada lado.

Para acompañar, limpia los pimientos, córtalos en bastones finos y ponlos a freír en una sartén con aceite.

Ingredientes (4 pinchos)

1 pechuga de pollo
8 champiñones
4 lonchas de panceta
4 pimientos verdes
aceite de oliva virgen
sal
pimienta





Tocineta con seta rebozada y aros de cebolla

Elaboración

Para hacer la vinagreta, pica muy finos la cebolleta y los pimientos. Colócalos en un bol, agrega aceite, vinagre y sal y bate todo bien.

Frie las lonchas de tocineta en una sartén con un poco de aceite.

Limpia las setas, sazónalas, pásalas por harina, huevo batido y pan rallado y fríelas en una sartén con un poco de aceite.

Pela y corta la cebolla en aros finos. Pásalos por harina y fríelos en una sartén con aceite.

Para servir, coloca sobre el pan la tocineta, la seta rebozada y unos aros de cebolla. Riega con la vinagreta.

Ingredientes (4 pinchos)

4 lonchas de tocineta ahumada
4 setas
1 cebolla pequeña
harina
huevo batido
pan rallado
aceite de oliva virgen
sal

Para la vinagreta

1/4 de cebolleta
1/4 de pimiento verde
1 trozo de pimiento rojo
4 cucharadas de aceite de oliva
virgen
1 cucharadita de vinagre
sal





Rollitos de raya a la pimienta rosa

Elaboración

Para la salsa, pon en una cazuela la nata, el caldo de pescado, la pimienta en vinagre y la salsa de tomate. Sazona y pon a cocer a fuego suave durante 15-20 minutos hasta que reduzca y espese. Cuando esté a punto, añade la cucharadita de pimienta rosa seca.

Filetea las aletas de raya de forma que no quede ni un cartilago y trocéalas. Corta las láminas de pasta brick por la mitad y envuelve los trozos de raya.

Pasa la mitad de cada rollito por huevo batido y frielos en una sartén con aceite. Escúrrelos y sirvelos en una fuente. En el centro sirve un poco de salsa y pasa el resto a una salsera.

Ingredientes (6 pinchos)

½ kg de raya limpia
3 láminas de pasta brick
1 huevo
¼ de l de nata líquida
¼ de l de caldo de pescado
1 cucharadita de pimienta rosa o verde en vinagre
1 cucharadita de pimienta rosa
1 cucharada de salsa de tomate
aceite de oliva virgen
sal





Chuletillas de conejo guisadas

Elaboración

Corta el costillar del conejo en 4 trozos. Sazónalos, pásalos por harina y fríe en una sartén con un poco de aceite hasta que se doren.

Pásalo a la olla exprés. Cubre con el agua, añade el laurel, el tomillo y el romero. Cierra la tapa y deja cocer durante 5 minutos.

Pica muy fina la verdura (zanahoria, cebolla, puerro, pimiento y tomate) y ponla a pochar en una cazuela con aceite. Cuando esté pochada añade el caldo resultante de cocer el conejo y el jerez. Deja reducir durante 20 minutos hasta que espese y pásala por el pasapurés.

Corta las chuletillas con una tijera, introdúcelas en la salsa y caliéntalas. Sirve 4 chuletillas sobre cada pan y salsea.

Ingredientes (4 pinchos)

- 1/2 costillar de conejo con su lomo
- 1 zanahoria
- 1 tomate pequeño
- 1/2 cebolla
- 1/2 puerro
- 1/2 pimiento verde
- 1/2 vaso de jerez
- 1/2 l de agua
- harina
- aceite de oliva virgen
- sal
- 1 hoja de laurel
- un poco de tomillo
- un poco de romero
- 4 rebanadas de pan





Croquetas de jamón y pollo

Elaboración

Pon en una cazuela a calentar la mantequilla cortada en dados; cuando se funde, añade el jamón y el pollo (bien picados) y saltealos. Agrega la harina y rehoga bien. Incorpora la leche poco a poco sin dejar de remover. Cocina hasta que espese. Pica el huevo cocido y unas ramitas de perejil, incorpóralos, sazona y mezcla bien.

Extiende la masa en una fuente amplia y déjala enfriar. Para evitar que se le forme costra cúbrela con papel transparente de cocina.

Cuando la masa esté fría, corta y moldea las croquetas. Pásalas por harina, huevo batido y pan rallado y fríelas en una sartén con aceite.

Retíralas de la sartén, escúrrelas sobre un plato forrado con papel absorbente de cocina y pásalas a una fuente amplia. Decora con una rama de perejil.

Ingredientes (30 piezas)

100 g de mantequilla
100 g de harina
100 g de jamón serrano y picado
200 g de pollo cocido
1 huevo cocido
1 l de leche
sal
unas ramitas de perejil

Para rebozar
harina
huevo batido
pan rallado





Empanadillas de verduras y foie gras

Elaboración

Para la salsa, pica media cebolleta y ponla a dorar en una cazuela con un poco de aceite. Limpia los champiñones, láminalos y añádelos. Vierte la nata, una pizca de sal y deja reducir. Agrega 1 cucharada de mousse de foie, mezcla, cocina a fuego suave durante 10 minutos más y tritúrala.

Para el relleno, pica la otra mitad de la cebolleta y pon a pochar en una sartén con aceite. Pica la zanahoria y el calabacín finamente e incorpóralos. Cocina durante 5 minutos aproximadamente y deja que se temple un poco.

Extiende las obleas sobre una superficie lisa y pon en el centro de cada una un poco de relleno y un poco de mousse de foie. Dóblalas por la mitad y ciérralas presionando en el borde con un tenedor. Frielas por los 2 lados en una sartén con aceite y escúrrelas. Sirve 1 o 2 empanadillas por tapa y acompáñalas con un poco de salsa. Adorna con una rama de perejil.

Ingredientes (8 piezas)

8 obleas de empanadilla
75 g de mousse de foie
1 cebolleta grande
1 zanahoria pequeña
¼ de calabacín
100 g de champiñones
200 ml de nata
aceite de oliva virgen
sal
perejil





Crema de brócoli, calabaza y patata

Ingredientes (6 raciones)

Para la crema de brócoli

250 g de brócoli
1 vaso de leche
1 cucharada de mantequilla
aceite de oliva virgen
un poco de nuez moscada
sal

Para la crema de calabaza

200 g de calabaza
1 patata
1 zanahoria
1 cebolla
1 puerro
1 diente de ajo
agua
aceite de oliva virgen extra
sal

Para la crema de patata

2 patatas
agua
sal

Para acompañar

jamón serrano
huevas de trucha

Elaboración

Limpia y pica la verdura de la crema de calabaza. Pon a rehogar en la olla exprés con un poco de aceite. Sazona y vierte agua hasta cubrir. Coloca encima el accesorio para cocer al vapor y distribuye el brócoli cortado en ramilletes. Sazona y cuando empiece a cocer, coloca la tapa y deja cocer 1 minuto desde el momento en que empiece a salir el vapor. Retira el brócoli y con una batidora eléctrica tritura la crema de calabaza y pásala a una jarra.

Pon la mantequilla, un poco de aceite, la leche y el brócoli en una cazuela. Dale un hervor, tritúrala con una batidora y colócala en una jarra.

Pela las patatas, trocéalas y ponlas a cocer en una cazuela con agua y una pizca de sal. Cuando estén cocidas (15 minutos aproximadamente), tritúralas en la batidora eléctrica y agrega un poco de nuez moscada.

Sirve en vasitos, colocando en el fondo un poco de puré de patata, encima un poco de crema de brócoli y la crema de calabaza. Adorna con un poco de jamón frito o con unas huevas de trucha.





Tontor de berenjenas, patatas y queso

Elaboración

Limpia la berenjena, corta 8 rodajas de medio centímetro y sálalas. Déjalas reposar durante 2 horas para que suelten el agua. Frielas en una sartén con un poco de aceite.

Limpia la patata y ponla a cocer (con la piel) en una cazuela con agua. Déjala templar, pélala y corta 8 rodajas de 1 centímetro.

Coloca las 4 rodajas de pan sobre una placa de hornear. Pon encima una rodaja de berenjena, una rodaja de patata, $\frac{1}{4}$ de loncha de queso, otra rodaja de berenjena, otra de patata y $\frac{1}{4}$ de loncha de queso. Gratina en el horno hasta que se funda el queso.

Ingredientes (4 pinchos)

1 patata
1 berenjena pequeña
2 lonchas grandes de queso
4 rebanadas de pan
agua
aceite de oliva virgen extra
sal





Alitas de pollo con salsa de soja y miel

Elaboración

Corta las alas en tres, siguiendo la coyuntura. Desecha la parte más fina y estrecha y con un cuchillo retira un poco de la grasa de las otras dos partes.

Salpimientalas, colócalas en una fuente refractaria (apta para el horno) y riégalas con un chorro de aceite. Introdúcelas en el horno (previamente calentado) a 200 grados y cocinalas durante 15-20 minutos.

Pela, ralla la zanahoria y escáldala en una cazuela con agua hirviendo. Sácala y escúrrela.

Mezcla la miel con la salsa de soja y caliéntala en el microondas.

Sirve para cada pincho un ala (2 partes), unas tiras de zanahoria y un poco de salsa. Acompáñalas con las rodajas de pan cortadas por la mitad a lo largo.

Ingredientes (4 pinchos)

4 alas de pollo
1 zanahoria pequeña
1 cucharada de salsa de soja
1 cucharada de miel
agua
4 rebanadas de pan
aceite de oliva virgen extra
sal
pimienta





Setas al horno con fritada de pimientos

Elaboración

Espolvorea una fuente apta para el horno con un poco de sal, coloca encima las setas y sálalas por la parte superior.

Pica los dientes de ajo y un poco de perejil. Coloca en un recipiente y añade un poco de aceite. Unta las setas con parte de la mezcla e introduce en el horno a 220 grados durante 6-8 minutos.

Pica los pimientos en juliana fina. Pon a pochar en una sartén con aceite. Sazona, mezcla bien y cocina durante 6-8 minutos.

Sobre cada rebanada de pan sirve unas tiras de pimiento y un par de setas. Riégalas con el aceite de ajo y perejil.

Ingredientes (4 pinchos)

8 setas

2 pimientos verdes

½ pimiento morrón

1-2 dientes de ajo

4 rebanadas de pan de semillas

aceite de oliva virgen extra

sal

perejil





Coles de bruselas rebozadas con crema de puerros

Elaboración

Para preparar la masa, mezcla la harina con el agua. Añade las yemas batidas y 20 g de mantequilla fundida. Condimenta con sal y pimienta, mezcla bien y deja reposar durante 30 minutos.

Pela la patata y limpia los puerros. Pícalos y ponlos a rehogar en una cazuela con un poco de aceite. Vierte un poco de agua y sazónala. Deja cocer durante 15 minutos. Tritura con una batidora, añade la leche y pásala por el chino o colador.

Pon las coles de bruselas a cocer en la olla exprés con el accesorio para cocer al vapor. Tapa la olla, deja cocer durante 3 minutos y escúrrelas. Inserta 2 coles por palito de brocheta, báñalas en la masa y fríelas en una sartén con aceite.

Sirve la crema de puerro en el fondo de un platito y coloca el pincho encima.

Ingredientes (10 brochetad)

20 coles de bruselas

2 puerros

1 patata

½ vaso de leche

agua

aceite de oliva virgen extra

sal

Para la masa

200 g de harina

1 taza de agua

2 yemas

20 g de mantequilla

sal

pimienta





Milhojas de tortilla

Elaboración

Pon un poco de aceite en una fuente apta para el horno. Abre los pimientos por la mitad. Añádeles una pizca de sal y otra de azúcar e introdúcelos en el horno a 170 grados durante 10 minutos.

Pica las cebolletas finamente y ponlas a pochar en una sartén con un poco de aceite. Limpia y pica los champiñones en láminas, añádelos a la sartén, sazónalos y deja que se pochén bien. Bate 3 huevos, sazónalos, agrega los champiñones y mezcla bien. Vuelca todo nuevamente a la sartén y haz la tortilla.

Pica los ajos frescos y dóralos en una sartén con un poco de aceite. Bate 3 huevos, sazónalos y añade los ajos frescos. Haz la tortilla.

Pica 2 dientes de ajo finamente, dóralos en una sartén con un poco de aceite. Bate 4 huevos, sazónalos, pela las gambas, pícalas y añádelas a los huevos. Haz la tortilla.

Sirve la tortilla de champiñones en el fondo de la fuente, coloca encima los pimientos del piquillo, encima la tortilla de ajos frescos y extiende después la salsa de tomate, y, finalmente, coloca la tortilla de gambas. Decora con una ramita de perejil.

Ingredientes (10 pinchos)

10 huevos
24 gambas
24 ajos frescos
8 champiñones
2 cebolletas
2 dientes de ajo
2-3 cucharadas de salsa de tomate
4 pimientos del piquillo
aceite de oliva virgen extra
sal
azúcar
perejil



Índice

Aguacates rellenos de salmón	224
Ajoblanco	86
Albóndigas con jamón y queso y fritada de tomate	178
Albóndigas de pavo con semillas de mostaza	54
Alcachofa en vinagreta	206
Ajitas de pollo con salsa de soja y miel	252
Almejas a la marinera	152
Almejas rellenas	96
Anchoas marinadas con lima	144
Anchoas rellenas	220
Aperitivo de polenta, jamón y queso	64
Apio con queso	168
Arroz semáforo	154
Berenjena con tomates deshidratados y anchoas	30
Bocaditos de pimiento y pollo	128
Bonito con pepinillos	198
Brick de mercurio con bocaditos de chistorra	68
Brocheta de cordero	16
Brocheta de rape con pimientos asados	180
Brochetas de bonito con tomate y pepino	60
Brochetas de champiñones y pollo	236
Brochetas de conejo y plátano	84
Brochetas de hígado con tocino	48
Brochetas de riñones con chips de colores	98
Calamares a la plancha	56
Capricho de tocino, bacalao y tomate	10
Caracoles con setas	28
Carne cocida con pimientos	170
Carre de cordero al horno	186
Champiñones a la plancha con gambas	46
Champiñones en salsa de vino	156
Chistorra en hojaldre	218
Chuletillas de conejo guisadas	242
Chuletillas de cordero a la gabardina	80
Chuletillas de cordero con berenjenas	124
Coles de bréxolas rebosadas con crema de puerros	256
Costilla de cerdo al tomillo	204

Crema de alcachofas con almejas	106
Crema de brócoli, calabaza y patata	248
Crema de calabaza con bacalao salteado	182
Crepes de champiñón y queso	188
Crepes de habas	72
Crepes rellenas de gambas	114
Croquetas de bacalao	52
Croquetas de gamba y patata	166
Croquetas de jamón serrano	112
Croquetas de jamón y pollo	244
Croquetas líquidas de queso	70
Dados de lomo en cazuela	94
Discos de calabacín y queso	62
Empanada de berberechos	22
Empanadillas de acelgas y jamón serrano	108
Empanadillas de queso, espinaca y huevo	36
Empanadillas de verduras y foie gras	246
Ensaladilla rusa	164
Filetes rellenos de verduras	32
Flamenquines cordobeses	192
Foie con espárrago verde y jamón	230
Fricandó de ternera con senderuelas	102
Gambas rebozadas	118
Gilda	202
Huevo cocido con gambas y mayonesa	194
Huevos rellenos de atún	176
Langostino marinado con puerro salteado	210
Langostinos con salsa de tabasco	92
Mejillones con pimientos	278
Mejillones en fritada	20
Mejillones gratinados	146
Mejillones rellenos	158
Merluza frita con piquillos	222
Milhojas de tortilla	258
Mini de pimiento y anchoa	6
Moluscos al azafrán	132
Montaditos de penca, queso y jamón	18
Morcilla de arroz con pimientos del piquillo	148
Ostras gratinadas con salsa holandesa	100
Pan con crema de queso, salmón y jamón	122
Pan con jamón y huevo de codorniz	226
Pan con tomate y jamón	26
Paquetes de huevos y jamón con crema de guisantes	82
Paquetitos de huevo y mollejas	136
Patatas con vinagreta picante	120

Paté casero a la pimienta verde	44
Pavo escabechado con verduras	38
Pencas de acelga rellenas de queso y salmón	190
Pepito de solomillo	14
Pescadito frito	212
Pinchos de hígado	200
Pinchos morunos	208
Piquillos con queso de cabra	214
Pudin de espárragos	58
Pudin de verduras	34
Puerros con salsa romesco	160
Pulga de calamares fritos	110
Pulpo a la gallega	140
Rebas con salsa de tabasco	42
Rape alangostado	174
Revuelto de hongos	130
Revuelto de perretxikos	65
Risotto de higadillos de pollo y jamón	162
Rollitos de jamón	184
Rollitos de pollo y queso con alcázaras	90
Rollitos de raya a la pimienta rosa	240
San jacobos de anchoas albardados	88
Sándwich de jamón y verduras crujientes	126
Sándwich de queso de cabra y tocineta ahumada	8
Sardinas fritas enharinadas	232
Setas al horno con fritada de pimientos	254
Sobrasada con torta del Casar	234
Sopa fría de naranja con gambas	78
Talo con maravillas de cerdo	150
Tapas de jamón y queso	104
Tartaletas de alcachofas con velouté de jamón	74
Tartaletas de verdura	196
Tempura de brócoli	138
Tempura de puerro, cebolleta y zanahoria	142
Tigres	172
Tocineta con seta rebosada y aros de cebolla	238
Tontor de berenjenas, patatas y queso	250
Tortilla de anchoas	24
Tortilla de patatas	76
Tortilla de trufa y torta del Casar	12
Tostadas con anchoas negresco	50
Trenza de solomillo con pistachos	134
Vieiras gratinadas con provenzal	116
Vieiras rellenas	216
Volovanes rellenos de ajoarriero	40



Las recetas que componen este libro las he seleccionado pensando en que todas sean fáciles de hacer, variadas, y, sobre todo, ricas.

Os encontraréis con los típicos fritos: croquetas, calamares, empanadillas, etcétera. También he incluido una importante representación de pintxos con embutidos y una buena selección de tortillas. Pescados y mariscos de todas las formas y sabores, desde los langostinos en salsa hasta las almejas a la marinera, pasando por los mejillones rellenos, o por un original bonito con pepinillos o un delicioso volován relleno de bacalao ajoarriero. Tampoco faltan las carnes, como el pincho moruno, la trenza de solomillo con pistachos o la brocheta de conejo y plátano. Incluso he puesto algunas recetas de verduras, hortalizas y legumbres. Hay pintxos para todos los gustos: asados, fritos, cocidos y de todas las épocas, desde la clásica tortilla de patata hasta la moderna tempura de puerro, cebolleta y zanahoria. En total, 127 recetas hechas con mucho cariño y mucho fundamento.

Karlos

ISBN 84-96177-14-9



9 788496 177147

www.karlosnet.com

bainet
media